

DUREE

3 * 0,5 jour

TARIF

Nous consulter

LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Lieu : Sur site client

Date : A fixer avec le client



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Répondre à l'exigence réglementaire du paquet hygiène (règlements n°852 et 853 / 2004)
- Expliquer et écrire les parties 1 – 2 – 3 de son référentiel de cuisine sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (BPHF) ; L'analyse des risques – HACCP et gestion des produits non conformes (retrait-rappel) et traçabilité



PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : Responsable de cuisine et second de cuisine
- Prérequis : Avoir suivi une formation initiale aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et travaillé en restauration collective



MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Fourniture de documents (procédures et enregistrements) et d'un support de formation
- Questions au groupe, échanges questions-réponses



INTERVENANT

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments au LDA53



ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des connaissances en début de formation et évaluation des acquis en fin de session sous forme de quiz Klaxoon
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid Klaxoon)



Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire



PROGRAMME

Partie 1 (½ jour 1): Ecrire les dispositions internes en matière de Bonnes pratiques d'Hygiène et de fabrication depuis la réception des marchandises jusqu'à la distribution aux consommateurs

Partie 2 (1/2 jour 2) : Définir les grandes familles de produits finis – Schématiser les diagrammes de fabrication – Définir et annoter les points déterminants de maîtrise (CCP, PrPo) – Caractériser les points déterminants et assurer leur surveillance et maîtrise

Partie 3 (1/2 jour 3) : Définir les dispositions en matière de non-conformité sur des aliments réceptionnés et prêts à être consommés. Ecrire la procédure de retrait-rappel et la procédure de traçabilité

⇒ **A L'ISSUE DE LA FORMATION, CHAQUE PARTICIPANT DISPOSERA DE SON REFERENTIEL ECRIT A 90 %**

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.