

#### DUREE

3 \* 0,5 jour

#### TARIF

Nous consulter

#### LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Lieu : Sur site client

Date : A fixer avec le client entre juillet et décembre 2025



#### OBJECTIF DE LA FORMATION

Disposer des éléments requis pour mettre en place son propre plan de maitrise sanitaire conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 et aux règlements n°852 et 853 / 2004



#### PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : Responsable de cuisine et second de cuisine
- Prerequis : 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 d'un support de formation
- Echanges questions-réponses



#### INTERVENANT

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments à 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) : Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication depuis la réception des marchandises jusqu'à la distribution aux consommateurs (La marche en avant, l'hygiène du personnel, l'entretien du matériel et des locaux, le plan de nettoyage et désinfection, la maitrise de températures, les autocontrôles)

Partie 2 (1/2 jour) : L'analyse des risques par la méthode HACCP : L'analyse des dangers biologiques, chimiques, physiques et les allergènes alimentaires, les familles de produits finis et leurs diagrammes de fabrication, La liste argumentée des points déterminants et leur maîtrise et Les enregistrements de la surveillance des points critiques

Partie 3 (1/2 jour) : Les dispositions attendues en matière de non-conformité observée sur les aliments : gestion des produits non conformes (retrait, rappel). La traçabilité à opérer sur les aliments fabriqués et servis.

**A L'ISSUE DE LA FORMATION, CHAQUE PARTICIPANT DISPOSERA DES CONNAISSANCES NECESSAIRES POUR CONSTITUER SON PROPRE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

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.*