

DUREE

0,5 jour

TARIF

Nous consulter

LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Période : février à décembre 2026

Lieux : Laval – Mayenne – Château-Gontier

Date : mercredi après-midi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : entre 6 et 10



OBJECTIFS DE FORMATION

- Répondre aux exigences réglementaires du paquet hygiène (règlements CE n°852 et 853/2004)

- Disposer des connaissances pour rédiger la partie 3 de votre référentiel de cuisine sur :

La gestion des aliments non conformes (matières premières et aliments finis)

La traçabilité (éléments de preuve ; documentation interne et externe, classement ; archivage)



PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : Responsable et second de cuisine

- Prérequis : avoir suivi une formation initiale sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène et avoir participé, de préférence, au module n°1 de la formation PMS 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 III du référentiel de cuisine :

Définir ce qu'est un aliment non conforme sur le plan sanitaire

Définir le contenu de la procédure sur la gestion des aliments non conformes en fonction des cas :

- denrée sous contrôle du fabricant (retrait) et denrée distribuée (rappel)

- notification aux autorités sanitaires locales lors d'un autocontrôle bactériologique non satisfaisant

- alerte sanitaire : suspicion d'une toxi-infection alimentaire collective

Définir le contenu de la procédure sur sa traçabilité interne et externe

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.