

OBJECTIFS

- ◆ Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client
- ◆ Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens
- ◆ Comprendre l'importance d'une méthode d'hygiène alimentaire et pouvoir la mettre en pratique
- ◆ Savoir bâtir un plan d'hygiène alimentaire réglementaire dans ses 12 étapes



14h (Accès plateforme 15j)



1

MAX



Accessibilités PSH

Un référent à votre écoute

PUBLIC CONCERNÉ

Professionnels de la restauration.

Personnes travaillant dans le secteur alimentaire, les métiers de bouche souhaitant valider une méthode d'hygiène alimentaire conforme à la réglementation.

Prérequis

Pas de prérequis

VALIDATION DE LA FORMATION

- Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire
- Attestation de fin de formation
- Certificat de réalisation

TAUX DE RÉUSSITE

100%

CONTENU

Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
Identifier les organismes officiels de contrôles et les suites d'inspection
Identifier les risques et dangers alimentaires, pour le consommateur, lors d'un processus de production culinaire et mettre en place des mesures correctives

A partir de l'étude de cas « Les Rois de la saucisse »

Élaborer un diagramme de fabrication
Construire le diagramme d'Ishikawa en utilisant la méthode des 5M.

Mettre en place des mesures correctives

Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire pour votre établissement sur 20 étapes selon des questions déroulantes

Apports théoriques :

La réglementation
Les Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène et les contrôles sanitaires
Les dangers en cuisine
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en cuisine
Méthodes et pratique

Mise en application (Etude de cas) selon les 12 étapes d'élaboration d'un plan d'hygiène réglementaire

Élaboration du ou (des) diagramme(s) de fabrication
Procéder à l'analyse des risques
Identifier et classer les Points Critiques (PC)
Mettre en place des mesures correctives

Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire pour votre établissement sur 20 étapes selon des questions déroulantes

Mettre en place des fiches d'auto-contrôles pour votre établissement

Système d'évaluation

Quizz final : Obtenir 70% de bonnes réponses soit 56 bonnes réponses sur 80

PÉDAGOGIE

- L'action de formation est en totalité à distance en langue Française
- L'animation est assurée par des vidéos, des power point, des quizz de connaissance, des exercices pratiques et une étude de cas
- La formation est préparée par un formateur ayant 3 ans minimum d'expérience terrain dans la discipline enseignée et est diplômé en pédagogie et/ou formé par nos soins
- Un support de formation sera téléchargeable pour chaque participant
- La possibilité est donnée au participant de contacter le formateur pour un suivi ou un accompagnement si nécessaire

Système d'évaluation

Evaluation finale en fin de formation sous forme de quizz, mise en situation ou étude de cas.

DATES DES SESSIONS

- Au choix du participant

PRIX

- 350 € HT soit 420 € TTC

Nos domaines de formation



Prévention &
Sécurité



Qualité &
Ressources Humaines



Management &
Communication



Bureautique &
Web-Marketing



Langues



Gestion &
Commerce