

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EQUIZZR

Formation Quizz en restauration

Recyclage

Contexte : Cette formation cible le personnel ayant suivi l'ensemble du cursus BPH, PMS, HACCP. Elle vous permet de faire le bilan de vos connaissances et est l'occasion de faire les rappels nécessaires à la maîtrise de votre poste.



Les objectifs

Objectif principal :

Valider les connaissances acquises en hygiène et sécurité des aliments

Objectifs opérationnels :

- Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène
- Connaître la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP pour pouvoir mettre à jour son PMS en fonction de l'évolution de vos fabrications
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Maîtriser son PMS



Pour qui ?

Public :

L'ensemble du personnel de restauration

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

Rappels des notions abordées lors de la formation « Les BPH au quotidien/Perfectionner la maîtrise de l'hygiène et votre établissement en activité » sous quatre grands thèmes :

- Les températures et le monde microbien
 - La chaîne du chaud/la chaîne du froid
 - Le stockage, la cuisson, le refroidissement rapide, le transport, la remise en température
 - Les contrôles de température
- Les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication :
 - La contamination croisée
 - L'hygiène du personnel
 - L'hygiène des manipulations
 - L'hygiène des locaux/nettoyage désinfection
- PMS et réglementation
 - Les textes réglementaires
 - Les services officiels
- La gestion des dates/traçabilité et allergènes
 - Les DLC, DDM
 - La durée de vie interne
 - La traçabilité/étiquetage
 - Les allergènes



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Exercices de réflexion
- Élaboration d'un plan d'actions individuel
- Quizz box

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Utilisation d'outils interactifs (boîtier Quizzbox) pour rendre cette formation plus vivante encore



EQUIZZR

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>

