

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EMANAR

Management de la sécurité des aliments en restauration

Contexte : Au-delà de la connaissance des règles et bonnes pratiques d'hygiène entourant la sécurité des aliments, il est indispensable pour un établissement de savoir comment appliquer et faire vivre son système de gestion de la qualité et de la sécurité des aliments. C'est précisément ce que vous apporte cette formation : la connaissance des principes fondamentaux de management de la sécurité des aliments, mais surtout la méthodologie vous permettant de l'appliquer au quotidien.



Les objectifs

Objectif principal :

Permettre à l'encadrement des établissements de restauration de devenir acteur de leur système de management du risque alimentaire en leur apportant la méthodologie pour construire des actions correctives efficaces et pérennes

Objectifs opérationnels :

- Connaître les enjeux et les outils à mettre en place en terme de sécurité des aliments : appréhender le cadre réglementaire
- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis de ces principaux dangers
- Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments
- Être capable d'animer l'application des bonnes pratiques d'hygiène dans son restaurant
- Savoir construire, communiquer et vérifier l'efficacité d'une action corrective
- Être capable de mettre en place et faire vivre les auto-contrôles associés



Pour qui ?

Public :

- Nouvel encadrant cuisine (chef gérant/diététicien(ne))
- Responsable de restaurant (gérant, directeur...)
- Responsable qualité

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Les enjeux de la sécurité des aliments
- Responsabilités civiles et pénales
- Point sur les exigences réglementaires en vigueur en restauration
- Sécurité, hygiène et bonnes pratiques
- Conformité, étiquetage et information consommateur
- Le PMS : outil de maîtrise de la sécurité des aliments
- Importance de l'animation de la sécurité des aliments en cuisine/restaurant
- Indicateurs de suivi de la qualité, animer la démarche qualité auprès de ses équipes
- Construire un plan d'action corrective : de l'analyse des causes aux outils de vérification de l'efficacité



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

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 :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité



EMANAR

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.euofins.com – 09 69 37 01 02

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

