

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



EETLOR

Évaluation pré-formative en restauration

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent la formation régulière du personnel à l'hygiène des aliments et la vérification de votre Plan de Maîtrise Sanitaire. Cette évaluation pré-formative permettra une personnalisation du parcours de formation.



Les objectifs

Objectif principal :

Réaliser une analyse de votre activité afin d'adapter la formation et vous permettre d'être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments

Objectifs opérationnels :

- Adapter la formation aux problématiques de votre établissement
- Permettre à votre personnel de participer à une formation prenant en compte les éléments de leur quotidien professionnel
- Être en conformité avec la réglementation en vigueur



Pour qui ?

Public :

Tout personnel de restauration, cuisines centrales, cuisines satellites, artisanat, logistique...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

Observations de votre établissement en activité (observation des pratiques en place et des documents, éventuel reportage numérique)

Afin que la formation soit au plus proche de vos problématiques, il nous sera nécessaire d'obtenir tout document en lien avec la gestion de la sécurité alimentaire au sein de votre établissement : étude HACCP, analyse des dangers, PMS, procédures, documents d'enregistrement, photos, rapports des services officiels, rapports d'analyse ...

Bien entendu, le secret professionnel sera respecté et l'utilisation du contenu de ces documents sera uniquement étendue à la formation dispensée au sein de votre établissement

Le contenu de la formation sera ainsi adapté à votre établissement en fonction de vos besoins et de ces observations de terrain



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

Audit, observations, éventuel reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité.

Modalités d'évaluation :

Sans objet

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

L'analyse de votre activité permet d'adapter la formation aux problématiques de votre établissement et ainsi permet une implication totale des équipes dans le parcours de formation



EETLOR

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/>

