

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EEACTR

Votre établissement en activité

Contexte : Cette formation vous permettra d'analyser vos pratiques sur le terrain et de mettre en place un plan d'amélioration.



Les objectifs

Objectif principal :

Analyser vos pratiques sur le terrain et mettre en place un plan d'amélioration

Objectifs opérationnels :

- Valider les acquis essentiels en hygiène et sécurité des aliments
- Savoir utiliser ses connaissances en hygiène des aliments pour identifier les mauvaises pratiques et les analyser
- Connaître les notions d'actions correctives et être capable de les mettre en œuvre à partir de cas concrets issus de l'audit effectué par les stagiaires



Pour qui ?

Public :

Personnel de restauration

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

- Introduction : Rappels des notions abordées lors des formations précédentes et formation à la technique d'audit :
- Le nettoyage/désinfection : un outil de maîtrise des contaminations
- L'hygiène du personnel : l'homme vecteur de microbes
- L'hygiène des manipulations
- La chaîne du chaud/la chaîne du froid
- La durée de vie microbiologique d'un produit
- La réception et le stockage : les règles essentielles à mettre en œuvre
- La traçabilité : pourquoi tracer les produits
- Audit de votre unité de production
- Comment réaliser un audit (qualités d'un auditeur, la méthode, les 5 M, les outils) ?
- Application en restaurant
- Bilan de l'audit d'hygiène réalisé par les stagiaires
- Analyser vos pratiques sur le terrain : analyses des différences entre le PMS et la réalité
- Apprendre à construire, mettre en place et vérifier l'efficacité d'un plan d'amélioration : mesure des Impact PMS/Impact Process



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Reportage numérique (effectué par le formateur)
- Plan d'actions rédigé par chaque « équipe d'auditeurs stagiaires »

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 pratique de mise en application des connaissances apprises lors des formations précédentes, réalisée en partie sur le terrain



EEACTR

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/>