

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EERPF

Évolutions réglementaires et process de fabrication en restauration

Contexte : Cette formation vous permettra de faire évoluer vos process de fabrication dans le respect de la réglementation en vigueur :

- Mettre en place les modifications utiles dans votre activité (méthode HACCP)
- Créer les nouveaux documents afin de mettre à jour votre PMS et dossier d'agrément



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Valider ses connaissances en hygiène et sécurité des aliments
- Connaître les documents devant se trouver dans son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Faire vivre son PMS en fonction de vos nouveaux process de fabrication (Ex : impact du J+5 sur vos productions, cuisson de nuit, cuisson sous vide, textures modifiées)
- Organiser le travail des équipes pour respecter les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures mises en place



Pour qui ?

Public :

Encadrement

Prérequis :

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



Le contenu

Contenu :

Ce contenu est à préciser en concertation et en fonction de vos besoins et de vos changements de process de fabrication (nous consulter pour affiner votre demande) :

- Les évolutions réglementaires et les incidences sur votre quotidien
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication (à préciser en fonction de vos besoins)
 - Hygiène du personnel
 - Augmentation des durées de vie
 - Organisation des préparations et impact sur le fonctionnement général : impact du J+5 sur vos productions, cuisson de nuit, cuisson sous vide, textures modifiées...
 - Chaîne du froid
 - Respect du plan de nettoyage et de désinfection...
- Identifier les points à modifier dans son activité en fonction des évolutions réglementaires et de vos modifications de process (à préciser en fonction de vos besoins)
- Le PMS et le dossier d'agrément : comment mettre en place les nouveaux documents dans votre établissement suite à vos changements de process et d'organisation et suite aux évolutions réglementaires



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Évaluation détaillée des pratiques et des connaissances des stagiaires
- Explications orales
- Exercices de réflexion, exercices de mises en situation

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 : Intra : nous consulter

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



EERPF

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/>

