

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EADAE

Construire, faire évoluer son dossier d'agrément

Contexte : En application des textes réglementaires relatifs à l'hygiène en restauration, cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour établir le dossier d'agrément de votre cuisine



Les objectifs

Objectif principal :

Apprendre à établir le dossier qui sera remis aux services officiels en vue de l'obtention de l'agrément européen

Objectifs opérationnels :

- Connaître les exigences de la réglementation relative à l'hygiène des aliments
- Être capable de concevoir un dossier d'agrément
- Être capable de mettre à jour son dossier d'agrément
- Faire vivre les documents sur le terrain



Pour qui ?

Public :

- Équipe HACCP : responsable qualité, responsable hygiène, référent hygiène
- Diététicien(ne)
- Responsable de production
- Personnel de production du site

Prérequis :

- Connaissance de base en hygiène et sécurité des aliments
- En intra :
 - Investissement de la direction et des services annexes
 - Implication dans la rédaction des documents
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Le dossier d'agrément dans le contexte réglementaire
- Composition du dossier d'agrément selon les notes de service de la DGAL
- Formation en comité restreint avec l'équipe HACCP : explication des textes, formation au montage du dossier, étude de cas, etc.
- Comment faire vivre les documents sur le terrain afin d'allier la théorie à la pratique
- Formation de l'ensemble du personnel et jeu de rôle sur la venue des services officiels



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Travaux dirigés, construction de nombreux documents
- Animations en groupe de travail

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 : 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



EADAE

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/>

