

Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

Dates :

Nous consulter.

Tarifs :

Nous consulter.

Durée :

2 Jours de 7h00.

Qui est concerné?

Restauration traditionnelle, scolaire, de santé, d'entreprise, traiteur, laboratoire culinaire.

Les stagiaires: 10^{maxi}.

Agents opérationnels et encadrants, service diététique, responsable qualité.

Programme de formation :

Réf.: INTR11
Intra-entreprises

→ 1 / ÉVALUONS VOS CONNAISSANCES.

→ 2 / DÉCOUVERTE DE LA MICROBIOLOGIE.

Les TIAC et leurs conséquences. / Développement des germes. / Contaminations. / Lutter contre les développements et les contaminations.

→ 3 / LA RÉGLEMENTATION.

De l'arrêté du 29 septembre 1997 au paquet hygiène. / Les règles d'hygiène en restauration. / Maîtriser les risques par la méthode des 5 M.

→ 4 / DÉCOUVRIR LA MÉTHODE HACCP (exercices pratiques).

Comprendre les principaux termes ou abréviations. / Définir un process de production. / Déceler les pratiques à risques. / Identifier les points critiques, les Prp et Prpo. / Créer un plan de contrôle HACCP à destination des ateliers de production.

→ 5 / LES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES.

Comprendre une analyse microbiologique. / Identifier les causes et les conséquences des différentes contaminations. / Définir des critères microbiologiques.

→ 6 / VÉRIFICATION DES ACQUIS.

Questionnaire de vérification des acquis. / L'évaluation de la Formation. / Débriefing avec le formateur.

Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Initiation à la microbiologie. Le développement des microbes, leur prolifération.
- ✓ Lutter efficacement contre les contaminations et les risques de TIAC.
- ✓ Découvrir et comprendre les principaux textes qui réglementent la maîtrise sanitaire en restauration collective.
- ✓ Appliquer les principes de l'HACCP.
- ✓ Analyser et comprendre les analyses microbiologiques des plats cuisinés.

Comprendre
Analyser
Progresser

Les prérequis :

Des connaissances dans HACCP ou dans la maîtrise des risques en hygiène alimentaire sont recommandées.

Pédagogie :

Formation théorique le premier jour. Le deuxième jour exercice pratique, permettant de vérifier la bonne compréhension des acquis (création de supports d'information et d'enregistrement spécifiques à votre structure)

Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de formation