

## Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

## Dates :

Nous consulter.

## Tarifs :

Nous consulter.

## Durée :

2 Jours de 7h00.

## Qui est concerné?

Les services de restauration collective hospitalière, scolaire et d'entreprise.

## Les stagiaires :

6 à 10 participants

## Programme de formation :

**Réf.: INTR13**  
Intra-entreprises

- **1/ CONTAMINATIONS : Les sources et transporteurs.**
- **2/ PROLIFÉRATIONS : Les facteurs de développement.**
- **3/ MESURES PRÉVENTIVES :**
  - Hygiène personnelle.
  - Tenue de travail.
  - Hygiène des mains.
  - Nettoyage et désinfection des produits, locaux et matériels (poste de travail).
  - Marche en avant en production et organisation du poste de travail.
  - Respect des températures à toutes les étapes de la production.
- **4/ ENREGISTREMENTS et TRAÇABILITÉ.**
  - Contrôle du respect des procédures.
  - Comprendre la Traçabilité.
  - Traçabilité des procédures.
  - Traçabilité des produits.

## Objectifs Pédagogiques :

- ✓ Comprendre, analyser et faire progresser la sécurité alimentaire.
- ✓ Assurer au quotidien la Sécurité Alimentaire des Clients/Consommateurs par une démarche préventive et participative au sein d'une équipe de restauration.
- ✓ A l'issue de la formation les participants seront capables :
  - D'identifier les sources de contamination des aliments et les facteurs de prolifération.
  - De mettre en œuvre les gestes et comportements professionnels incontournables, en lien avec les consignes internes d'entreprise, permettant de maintenir un haut niveau de Sécurité Alimentaire.

**Économies**  
**Qualité**  
**Efficience des organisations**

## Les prérequis :

Pas de prérequis.

## Pédagogie :

Volontairement active et ludique, elle est essentiellement basée sur des expérimentations pratiques, quizz, des jeux de rôles et des mises en situations professionnelles.

## Matériels :

Paper board – Vidéo projecteur – Salle de formation pour le débriefing