

FORMATION CHR : HYGIÈNE - SÉCURITÉ - QUALITÉ - DROIT

Plan de formation HACCP

RST.03

PUBLIC CONCERNÉ

• Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle ou collective

• Chefs cuisiniers, Cuisiniers

• Traiteurs

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

• Des cassettes vidéo accompagnent la formation

• Mise en situation sur site

FORMATION INTRA

Prix HT par Jour : 1090€

Durée conseillée : 2/3 jours

Participants : 8

FORMATION INTER

Prix HT par session : 1020€

Durée : 2 jours

Dates des sessions :

25/10/2010 - 26/10/2010

OBJECTIFS DE LA FORMATION

• Intégrer la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité dans le quotidien des équipes

• Organiser la production dans le respect de la réglementation

• Analyser et maîtriser les risques liés aux différentes étapes du processus de fabrication et de distribution des repas

PRÉ-REQUIS

• Participer à la production et à la distribution de préparations culinaires

PROGRAMME

• Rapport - Evaluation

La conformité des locaux

Les méthodes de travail

Analyse des risques alimentaires

Élaboration d'un rapport écrit
Évaluation avec les responsables

• **La mise en place de l'HACCP**

Élaboration du système documentaire de surveillance

Fiches de contrôle à réception

Fiches de contrôle des températures des chambres froides

Fiches de contrôle de refroidissement

Fiches de contrôle de la distribution

Les plannings de nettoyage/désinfection

Fiches de contrôle du nettoyage (hebdomadaire et annuel)

Installation des procédures, annexes et fiches de contrôle

Explication du fonctionnement du système documentaire

• **Accompagnement à la réactualisation de la mise en place de la méthode HACCP**

CENTRE NATIONAL DE LA FORMATION - CONSEIL EN ENTREPRISE CNF - CE
38 RUE DES MATHURINS PARIS - AGENCE DE MARNE LA VALLEE : 01.64.21.09.94
Internet : www.cnfce.com E-mail : info@cnfce.com - FAX : 01.64.72.03.69