



Public visé

Tous les établissements proposant un service de restauration recevant du public : Dirigeant d'entreprise, Responsable de service, cuisiniers d'établissement de restauration collective



Pré-requis

Aucun



Objectifs pédagogiques

- Accompagner et évaluer les procédures d'hygiène alimentaire de l'établissement
- Se positionner par rapport aux obligations de la réglementation en vigueur
- Améliorer votre plan de maîtrise sanitaire
- Sensibiliser et impliquer vos collaborateurs dans une démarche qualité



Groupe

De 6 à 10 participants



Accessibilité

Contactez notre référent handicap :
Mme Marion FOURCADE
06.33.37.44.86



Tarifs

A partir de 0,00 €



Modalités et délai d'accès

Pour vos demandes de formation, contactez-nous par téléphone au 04.75.75.68.79 ou par courriel : formationra@msaservices-ra.fr

★ Description / Contenu

DEROULEMENT DE L'AUDIT :

Matinée :

Observation et révision complète de l'organisation de la structure avec les équipes cuisines

Revue des protocoles :

- Les locaux, matériels et équipements
- Les méthodes de nettoyage et de désinfection et application
- Hygiène du personnel (tenue, formations, vestiaires, fiche de poste détaillée etc.)
- Plan de lutte contre les nuisibles
- La réception et stockage des matières premières
- Principe de marche en avant
- Traçabilité existante
- Autocontrôles mis en place
- PMS (élaboration et suivi du plan de maîtrise sanitaire)
- Gestion et archivages des documents

Après-Midi :

Echanges avec la direction concernant les points forts et points d'améliorations.

Conclusions d'audit et préconisation d'actions correctives



Modalités pédagogiques



Moyens et supports pédagogiques



Modalités d'évaluation et de suivi

