



Faire de l'Emploi notre Label

Contact : contact@groupe-fel.fr

☎ : 05.55.79.06.06

SUIVI HACCP

DURÉE :

**1 jour
(7 heures)**

■ OBJECTIFS

Journée de Suivi Qualité Hygiène / H.A.C.C.P. / Plan de Maîtrise Sanitaire.

- **PRÉREQUIS** : Avoir suivi la formation initiale.
- **PUBLIC** : Personnel de cuisine et service.

Programme

Analyse de l'existant

Le matin

- Les locaux / Le matériel / La main d'œuvre / Le fonctionnement en cuisine de la réception à la distribution des repas / Etude documentaire

Après-midi / rappel

Plan de maitrise sanitaire

- Les Bonnes pratiques d'hygiène
- Organisation de la maintenance
- Le plan de lutte contre les insectes
- L'eau
- La maîtrise des températures
- Contrôle à réception et expédition
- Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Procédures de traçabilité et gestion des produits non-conformes



Faire de l'Emploi notre Label

Modalités et délais d'accès :

Intra : Dans vos locaux
Calendrier fixé avec le client

Dossier d'inscription à réaliser auprès de nos services

Coût de la formation

Intra : 925 € Nets / Jour / Groupe (maximum 12 personnes)

Financement

Possibilité de prise en charge sur le **Plan de Développement des Compétences** de votre entreprise / établissement

Accessibilité

Nos locaux sur nos différents sites sont accessibles aux personnes à mobilité réduite
Si besoin, adaptation du contenu et des moyens en terme d'accessibilité.

- **INTERVENANT** : Formateur - Expert
- **ÉVALUATION** : Une évaluation des acquis sera réalisée par le formateur à l'issue de la formation
- Questionnaire de satisfaction
- Délivrance d'une attestation de formation

■ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les apports théoriques et les échanges se succéderont tout au long de la formation avec des contenus théoriques mais aussi des situations vécues par l'intervenant ou les participants. Remise d'un support de cours par personne