

Restauration



P-BPHRI

Bonnes pratiques d'hygiène en restauration initiation

Contexte : La législation, notamment via les règlements européens qui composent le « Paquet hygiène », impose à tout exploitant du secteur alimentaire la formation de son personnel à l'hygiène et la sécurité sanitaires des aliments. Mais au-delà de ces considérations réglementaire, la formation du personnel c'est imposée comme un des principaux leviers de sécurisation de toute activité de restauration tout en concourant à la propagation de la Food Safety Culture (ou culture de la sécurité des aliments) dans chacune des entreprises de ce secteur

Objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur et notamment l'obligation de formation portée par le règlement CE 852/2004

Permettre à l'ensemble du personnel en contact avec les denrées alimentaires de comprendre et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène essentielles au maintien de la

Objectifs opérationnels :

Faire prendre conscience des dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

- Connaître les principaux dangers en alimentaire
- Comprendre les exigences de la réglementation
- Savoir respecter les principes de l'HACCP
- Être en mesure d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son poste au quotidien dont notamment :

Savoir effectuer et enregistrer un contrôle de température

Assurer la traçabilité des denrées alimentaires

Savoir se laver les mains et porter une tenue adaptée à son activité

Public

Public :

Tout personnel de restauration, de l'artisanat, des métiers de bouche : restauration collective, cuisine centrale, cuisine satellite, restauration commerciale, cafeteria, restauration rapide, restaurant d'hôtel, club de vacances, croisière, cure thermale ...

Prérequis :

Aucun prérequis

Contenu

Contenu :

1) Le consommateur et la sécurité des aliments

Les enjeux de la sécurité sanitaire des aliments.

Les 4 familles de dangers en alimentaire

Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)

Le consommateur actif et informé

2) Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

La contamination croisée

L'hygiène du personnel : tenue de travail, lavage des mains,

gestion des vestiaires et sanitaire

L'hygiène des manipulations

Les contaminations possibles lors des manipulations (exercice de réflexion) : en chambre froide, en laboratoire, en rayon

Les gestes interdits

L'hygiène des locaux : nettoyage désinfection

La durée de vie des produits : D.L.C. D.L.C. secondaire et D.D.M. quelle différence ?

3) Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments

La réglementation de votre activité : les points essentiels

La cuisson et refroidissement : les règles essentielles.

Outil, pratiques et autocontrôles à mettre en place à la réception, au cours du stockage, lors des fabrications, au cours de la vente

Les plats témoins (en restauration collective)

Les actions correctives en cas de non-conformité

Les outils de contrôles externes (audits- analyses) et leur exploitation

4) La traçabilité : pourquoi tracer les produits ?

Définition de la traçabilité Les étapes essentielles d'une bonne traçabilité

Savoir évaluer son système de traçabilité

Rôle de la traçabilité dans le traitement des alertes et retraits

Comment traiter une alerte, un retrait ?

Méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Jeu des bonnes pratiques
- Films
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation

Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

Mention Inter/Intra : intra

Durée : 7 heures

Dates & lieux : Dans votre établissement

Tarif Intra : Nous consulter



L'info en plus

Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

www.philehas.com

Restauration



Bonnes pratiques d'hygiène en restauration - Perfectionnement

P-BPHRP

Contexte : Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent à tout exploitant du secteur la formation continue de son personnel à l'hygiène et la sécurité des aliments.

Cette formation courte, construite autour de l'alternance de séquences théoriques et de mise en pratique, est la réponse à ces exigences réglementaires. Elle permet enfin maintenir un niveau de vigilance de l'ensemble des équipes face aux problématiques d'hygiène et de sécurité des aliments

Objectifs

Objectif principal :

Renforcer la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène propres à son activité en maintenant son personnel à un niveau de vigilance suffisant face aux questions de sécurité sanitaire des aliments

Objectifs opérationnels :

- Savoir assurer la traçabilité des denrées alimentaires
- Pouvoir constituer les plats témoins (restauration collective)
- Savoir se laver les mains hygiéniquement
- Savoir ranger correctement réserves et chambre froides
- Comprendre et appliquer correctement un plan de nettoyage désinfection
- Savoir faire un contrôle de température / de refroidissement rapide et l'enregistrer

Public

Public :

Tout personnel de restauration, de l'artisanat, des métiers de bouche : restauration collective, cuisine centrale, cuisine satellite, restauration commerciale, cafeteria, restauration rapide, restaurant d'hôtel, club de vacances, croisière, cure thermale

Prérequis :

Avoir suivi au préalable une formation en hygiène et sécurité des aliments ou disposer d'une expérience suffisante en restauration

Contenu

Contenu :

Séquence 1 – Si c'était une TIAC

Définition d'une toxi-infection alimentaire collective et causes possibles

Les éléments de traçabilité

Les règles de constitution d'un plat témoin

Séquence 2 - Hygiène de la personne et Bonnes pratiques

Rappel sur l'état de santé du personnel

Hygiène de la tenue et des mains

Manipulation des denrées alimentaires

Séquence 3 - Réflexion sur les contaminations croisées

Les origines des contaminations croisées

Les moyens de maîtrise – l'importance du nettoyage désinfection

Les règles d'or d'utilisation des produits de nettoyage désinfection

Séquence 4 – Maîtrise des températures

Influence de la température sur le développement bactérien

La réception : températures réglementaires et vérifications

La chaîne du froid : les températures de stockage et de distribution

La chaîne du chaud : La cuisson, remises en températures et liaison chaude, refroidissement

Gestion des excédents

Méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Mise en situation en cuisine
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire en fin de formation

Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

Mention Inter/Intra : intra

Durée : 3,5 heures

Dates & lieux : Dans votre établissement

Tarif Intra : Nous consulter



L'info en plus

*Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité
Cette formation est construite d'exercices pratiques de mise en situation dans votre établissement.*

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation

Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

www.philehas.com

Restauration



P-VEFR

Votre établissement en activité - Restauration

Contexte : L'implication des apprenant est un facteur important de la réussite de toute formation. C'est ce principe à conduit à la création de ce module de formation qui place l'apprenant au centre de cette démarche par l'utilisation des compétences apprises au cours de son parcours professionnel et des précédentes formations. Cette formation peut s'inscrire dans votre plan d'amélioration continue, en servant de base de travail pour la révision des vos pratiques et plus généralement de votre plan de maitrise sanitaire (PMS).

Objectifs

Objectif principal :

Analyser vos pratiques sur le terrain et mettre en place un plan d'amélioration

Objectifs opérationnels :

Valider les acquis essentiels en hygiène et sécurité des aliments

Savoir utiliser ses connaissances en hygiène des aliments pour identifier les mauvaises pratiques et les analyser.

Pouvoir retrouver les éléments correctifs dans votre plan de maîtrise sanitaire

Être capable de les mettre en œuvre à partir de cas concrets issus de l'évaluation pré-formative effectué par le formateur et/ou les stagiaires.

Public

Public :

Encadrement et Personnel de restauration.

Prérequis :

Nous sommes à votre disposition s'assurer que cette formation répond bien aux besoins de vos équipes

Contenu

Contenu :

- Introduction : Rappels des notions abordées lors des formations précédentes (en salle) :
 - Le nettoyage/désinfection : un outil de maîtrise des contaminations
 - L'hygiène du personnel : l'homme vecteur de microbes
 - L'hygiène des manipulations
 - La chaîne du chaud/la chaîne du froid
 - La durée de vie microbiologique d'un produit
 - La réception et le stockage : les règles essentielles à mettre en œuvre
 - La traçabilité : pourquoi tracer les produits
- Présentation du déroulement de l'audit sur le terrain
- Audit de votre unité de production (terrain)
 - Comment réaliser un audit (qualités d'un auditeur, la méthode, les 5 M, les outils) ?
 - Les stagiaires répartis par équipe de trois réalisent un audit de leur poste de travail (points positifs, points à améliorer)
 - le formateur réalise cet audit sous forme de reportage numérique
- Bilan de l'audit d'hygiène réalisé par les stagiaires / le formateur (en salle)
 - Vérification de la corrélation entre les plans d'actions rédigés par les équipes et le reportage numérique du formateur (sur les bases des thématiques du programme)
 - identification des 3 actions majeures et mis en place d'un plan d'amélioration
 - Evolutions possibles pour votre PMS (nouvelles procédures, autocontrôles....)
 - Evolutions possibles de vos process

Méthodes

Méthodes pédagogiques :

Support pédagogique PowerPoint
Reportage numérique (effectué par le formateur)
Plan d'actions rédigé par chaque « équipe d'auditeurs stagiaires »

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

Mention Inter/Intra : intra

Durée : 7 heures

Dates & lieux : Dans votre établissement

Tarif Intra : Nous consulter



L'info en plus

l'apprenant devient acteur de sa propre formation

Le reportage numérique réalisé ainsi que les productions des groupes seront laissé à disposition de l'établissement, servant ainsi de base de travail pour la révision ou l'amélioration du PMS de l'établissement

Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

www.philehas.com

Restauration



Formation Quizz en restauration

P-QUIZZR

Contexte : Il peut s'avérer parfois difficile de mobiliser les personnels ayant déjà suivis plusieurs formations en hygiène et sécurité sanitaire des aliments. Pour autant la formation continue fait partie intégrante de la maîtrise de ces problématiques de salubrités des denrées alimentaires. D'un format ludique, les 30 questions du Quizz permettront revoir l'ensemble des 6 thématiques concourant à la maîtrise de l'hygiène et la sécurité sanitaires des aliments dans votre établissement en adaptant en temps réel le contenu pédagogique présenté en fonction des résultats du groupe.

Objectifs

Objectif principal :

Valider les connaissances acquises en hygiène et sécurité des aliments

Objectifs opérationnels :

Connaître le monde microbien et les conséquences d'une mauvaise hygiène.

Connaître la réglementation en vigueur et les principes de l'HACCP

Savoir appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration

Public

Public :

L'ensemble du personnel de restauration.

Prérequis :

Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.

Nous sommes à votre disposition pour valider ensemble la faisabilité de cette formation en fonction du cursus et de l'expérience de vos apprenants

Contenu

Contenu :

Rappels des notions abordées lors de la formation initiale "bonnes pratiques d'Hygiène" sur les 6 grandes thématiques suivantes :

Les principaux dangers et moyens de lutte

Les bonnes pratiques au quotidien

Chaîne du chaud / chaîne du froid

L'hygiène du personnel

Les nettoyages désinfection

Les enregistrements et la traçabilité

Méthodes

Méthodes pédagogiques :

Quizz thématique utilisant un système de réponse interactif (Plickers) permettant le partage en temps réel des résultats du groupe

Présentation interactive (PowerPoint)

Tour de table et partage d'expérience

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire tout au long de la formation
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

Mention Inter/Intra : intra

Durée : 3,5 heures

Dates & lieux : Dans votre établissement

Tarif Intra : Nous consulter



L'info en plus

Chaque formation est différente car le contenu développé s'adapte aux connaissances du groupe

Le système interactif de vote est ludique et simple d'utilisation (pas de connexion requise)

Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité

Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

www.philehas.com

Restauration



Formation d'initiation à la Food Safety Culture en restauration

P-FSCR

Contexte : Les professionnels de l'alimentation mondiale (Consumer Good Forum) ont fait le constat du coût financier global de la non-sécurité des aliments. ils ont également conclu que l'approche réglementaire n'était plus suffisante. Ce sont ces professionnels qui ont décidé qu'il fallait aller plus loin et faire changer en profondeur les entreprises et pousser un concept global et positif : La Food Safety Culture.

Objectifs

Objectif principal :

Cette formation permettra aux professionnels de la restauration de comprendre le concept de Food safety culture tout en ayant une première évaluation de leur niveau de maturité sur ce concept.

Objectifs opérationnels :

- Appréhender le concept de Food safety culture
- Comprendre les conséquences de son intégration réglementaire (règlement européen UE n°2021/382)
- Connaitre les 5 dimensions qui composent le concept de Food safety culture
- Être en mesure d'apprécier le degré de maturité de son entreprise sur chacune de ces dimensions

Public

Public :

Encadrement des entreprises de restauration collectives et commerciales.

Prérequis :

Aucun prérequis

Contenu

Contenu :

Panorama de la sécurité des aliments en France
Bonne pratique d'hygiène et commerce : vraiment incompatibles ?

La Food Safety Culture : un peu d'histoire...

L'origine de la Food Safety Culture

L'intégration du concept de Food Safety Culture :

- Dans le référentiels d'inspection
- Dans la réglementation

Le concept de « maturité » versus « conformité » (courbe de Bradley)

Les 5 dimensions du concept de Food Safety Culture :

- Vision et mission : "les fondations de votre démarche"
- Personnes : "le cœur et l'âme de votre culture"
- Cohérence : "routine et vigilance"
- Adaptabilité : "l'agilité est une force"
- Sensibilisation aux risques et aux dangers : "afficher ses lacunes pour les vaincre"

Traductions au quotidien dans votre entreprise

Première évaluation de son niveau de maturité (sous forme d'ateliers de réflexion)

Méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées
- Partage d'expériences
- Animations en groupe de travail

Modalités d'évaluation :

Évaluation des acquis du stagiaire via QCM et validation des livrables réalisés lors des ateliers

Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid

Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

Mention Inter/Intra : intra

Durée : 7 heures

Dates & lieux : Dans votre établissement

Tarif Intra : Nous consulter



L'info en plus

50% de la cette formation se déroule sous forme d'ateliers pratiques de réflexions

Le travail réalisé par les apprenants lors de ces ateliers vous donnera une premières évaluation du niveau de maturité de votre entreprise sur chacune des dimension de la Food Safety Culture

Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité

Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

www.philehas.com

Restauration



Construire, faire évoluer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en restauration

P-PMSR

Contexte : Dans le cadre de l'application des textes réglementaires relatifs à l'hygiène et la sécurité des aliments (arrêté du 8 juin 2006 et notes de services correspondantes), il est indispensable que toute entreprise de distribution construise un plan de maîtrise sanitaire (PMS) parfaitement adaptée à son activité. Il peut s'avérer intimidant de devoir soit se lancer dans sa construction ou sa remise à jour. Cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour construire, réviser et mettre en application votre tout nouveau Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Objectifs

Objectif principal :

Apprendre à construire, réviser et mettre en application un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Objectifs opérationnels :

Apprendre à mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté et applicable dans votre établissement sur la base de données réglementaires et de données de terrain :

- Connaître les éléments nécessaires à la construction d'un PMS
- Savoir réaliser une étude HACCP
- Savoir organiser sa gestion documentaire et structurer son PMS

Apprendre à créer et mettre en œuvre les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité

Public

Public :

Equipe HACCP : responsable restauration, responsable qualité, référent hygiène, diététicien(ne), responsable de production, toute personne dans une démarche de mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), d'une démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en

Prérequis :

- Connaissance de base en hygiène et sécurité des aliments
- En intra :
 - Investissement de la direction et des services annexes
 - Implication dans la rédaction des documents
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix

Contenu

Contenu :

- La réglementation relative à l'hygiène en restauration : « Paquet Hygiène », textes français
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- La formation à l'élaboration des documents (diagrammes de fabrication, analyse des dangers, procédures, enregistrements des auto-contrôles...)
- Présentation et description des activités de l'établissement
- Documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Documents relatifs aux procédures HACCP
- Système de traçabilité - Gestion documentaire
- Formation à la mise en application sur le terrain et à l'auto-évaluation du fonctionnement du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Formation à la résolution des non-conformités rencontrées dans le système mis en place
- Se préparer aux contrôles de l'administration
- Nombreux travaux dirigés, construction de documents

Méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Travaux dirigés
- Construction de nombreux documents
- Animations en groupe de travail

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

Mention Inter/Intra : intra

Durée : A définir

Dates & lieux : Dans votre établissement

Tarif Intra : Nous consulter



L'info en plus

La majorité de cette formation se déroule sous forme d'ateliers pratiques et de groupes de travaux

Un grand nombre de modèles de documents adaptés à votre activité seront construits durant cette formation ils pourront servir de base voir être directement intégrés à votre PMS final

Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité

Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

www.philehas.com

Restauration



Management de la sécurité des aliments en restauration

P-MQR

Contexte : Au-delà de la connaissance des règles et bonnes pratiques d'hygiène entourant la sécurité des aliments, il est indispensable pour un établissement de savoir comment appliquer et faire vivre son système de gestion de la qualité et de la sécurité des aliments. C'est précisément ce que vous apporte cette formation : la connaissance des principes fondamentaux de management de la sécurité des aliments, mais surtout la méthodologie vous permettant de l'appliquer au quotidien.

Objectifs

Objectif principal :

Permettre à l'encadrement des établissements de restauration de devenir acteur de leur système de management du risque alimentaire en leur apportant la méthodologie pour construire des actions correctives efficaces et pérennes.

Objectifs opérationnels :

Connaitre les enjeux et les outils à mettre en place en terme de sécurité des aliments : appréhender le cadre réglementaire

Connaitre les principaux dangers liés à la distribution de produits frais

Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis de ces principaux dangers

Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments

Être capable d'animer l'application des bonnes pratiques d'hygiène dans son restaurant

Savoir construire, communiquer et vérifier l'efficacité d'une

Public

Public :

Nouvel encadrant cuisine (Chef gérant / diététicien), responsable de restaurant (gérant, directeur...), responsable Qualité.

Prérequis :

Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.

Nous sommes à votre disposition pour évaluer la compatibilité de votre parcours à cette formation.

Contenu

Contenu :

- Les enjeux de la sécurité des aliments
- Responsabilités civiles et pénales
- Point sur les exigences réglementaires en vigueur en restauration
- Sécurité, hygiène et bonnes pratiques
- Conformité, étiquetage et information consommateur
- Le PMS : outil de maîtrise de la sécurité des aliments
- Importance de l'animation de la sécurité des aliments en cuisine/restaurant
- Indicateurs de suivi de la qualité, animer la démarche qualité auprès de ses équipes
- Construire un plan d'action corrective : de l'analyse des causes aux outils de vérification de l'efficacité

Méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de vos éléments d'autocontrôles (audits et analyses)
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

Mention Inter/Intra : intra

Durée : 7 heures

Dates & lieux : Dans votre établissement

Tarif Intra : Nous consulter



L'info en plus

Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité

50% de cette formation prend la forme d'exercices et d'ateliers pratiques construits autour de vos propres résultats

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette

Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

www.philehas.com

Restauration



Gestion d'un Toxi Infection Alimentaire collective (TIAC) en restauration collective

P-TIACRC

Contexte : En 2022, le nombre de TIAC notifiées a été le plus élevé depuis 1987 (date de l'entrée en vigueur de la déclaration obligatoire des TIAC en France).

Ce ne sont pas moins de 1 924 foyers de TIAC qui ont été déclarées en France, affectant 16 763 personnes, dont 643 (4%) se sont présentées à l'hôpital (hospitalisation ou passage aux urgences) donnant lieu à 17 décès. Dans ce contexte, il est important que l'encadrement des établissements de santé sachent comment réagir en cas d'apparition d'une suspicion de TIAC.

Objectifs

Objectif principal :

Permettre au personnel en place dans les établissements de restauration collective de savoir réagir en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC)

Objectifs opérationnels :

- Comprendre les différentes étapes de déclenchement d'une TIAC
- Connaître les germes responsables des TIAC
- Comprendre les actions à entreprendre en cas de TIAC
- Apprendre à structurer un dossier TIAC
- Savoir gérer les relations avec les services officiels
- Maîtriser sa communication en interne / externe

Public

Public :

Encadrement et Personnel de restauration.

Prérequis :

Connaissances de base en hygiène des aliments.

Contenu

Contenu :

Introduction :

Mr et Mme Martin tombent malade... que ce passe t'il maintenant ?

Les différents intervenants

Le cas particulier des en EPHAD

Les actions immédiates :

Une TIAC c'est quoi ?

Les germes responsables des TIACS

Les autres dangers en alimentaire

Le dossier de gestion de crise

Plats témoins : rôles et règles de constitution

La traçabilité : retrouver les denrées concernées

Les autocontrôles et enregistrements : éléments à décharge

La visite de services officiels :

Comment interagir avec les pouvoirs publics

Les conséquences d'une TIAC :

Maîtriser sa communication en interne / externe

QCM de validation des acquis

Méthodes

Méthodes pédagogiques :

Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain ».

Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles.

Echanges d'expériences professionnelles. Supports de cours.

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire (QCM)
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

Mention Inter/Intra : intra

Durée : 3,5 heures3,5 heures

Dates & lieux : Dans votre établissement

Tarif Intra : Nous consulter



L'info en plus

Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

www.philehas.com

Restauration



Formation personnalisée "à la carte"

P-BPHPR

Contexte : Il arrive parfois que le catalogue de formation proposé ne couvre pas exactement ou pas en totalité les besoins de développement ou d'acquisition de compétences d'une entreprise. Construisons ensemble ce programme d'acquisition de compétence en fonction de vos besoins.

Objectifs

Objectif principal :

A définir en concertation

Objectifs opérationnels :

Après une première évaluation de vos attentes et de vos besoins :

création d'une formation personnalisée issus par exemple des principales thématiques en sécurité sanitaire des aliments

- les bonnes pratiques
- la traçabilité
- hygiène du personnel
- chaîne du chaud / chaîne du froid
- la question du dons et la maîtrise du gaspillage
- étiquetage...

Public

Public :

Personnel ou encadrement de votre établissement.

Prérequis :

A définir en concertation

Contenu

Contenu :

Liste non exhaustive de modules thématiques :

- les bonnes pratiques en rayon
- la traçabilité
- hygiène du personnel / lavage des mains
- chaîne du chaud / chaîne du froid
- la question du dons et la maîtrise du gaspillage
- l'étiquetage
- le nettoyage désinfection
- plan de maîtrise sanitaire

Ou toute autre thématique répondant à vos besoins spécifiques

Méthodes

Méthodes pédagogiques :

Reportage numérique permettant l'analyse de l'existant de votre structure en activité.

Construction d'un support spécifique :

présentation power

Exercices et travaux de groupe

échanges d'expériences.

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Consultant / formateur expérimenté

Mention Inter/Intra : intra

Durée : A définir

Dates & lieux : Dans votre établissement

Tarif Intra : Nous consulter



L'info en plus

Formation assurée par un formateur de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

Philippetixier.pro@gmail.com – +33 (0)6 17 43 91 31

www.philehas.com