

SAS CAPITAL PALACES

95 rue du Commerce
75 015 PARIS

+33(0) 667 480 985

jessica@capital-palaces.com

Siret : 830 377 768 00015

Code APE : 8559A

N° Déclaration d'Activité*

DIRECCTE : 11755615475

N° Enregistrement

ROFHYA : 110600332017

N° Enregistrement

IPRP : IDF/2020/98

CAPITAL PALACES est certifiée
QUALIOPI pour ses actions de
formation

Intervenant :

Durée totale : 7 heures (en 2 ou 3 séances)

Horaires : à définir

Dates : à définir

Nombre de stagiaires : 2 minimum

Lieu de la formation : INTRA

Tarif HT : Forfait de 349 €HT par personne

Délai d'accès : 2 semaines

TVA non applicable, art. 261-4-4 du CGI

CLIENT



PROGRAMME :

Le programme de cette formation a été développé pour permettre au personnel des commerces de bouche, sans prérequis nécessaire :

- d'identifier les différents types de risques en lien direct avec sa production (en fonction du type de cuisine, des outils et équipements de travail).
- d'appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène propre à son environnement (configuration des locaux, en respectant la marche en avant).
- de mettre en place et de contrôler ses méthodes de suivi de l'hygiène grâce à un Plan de Maîtrise Sanitaire à jour.

SÉANCE 1 : AUDIT ET ANALYSE DES RISQUES (2H)

- Analyser et comprendre son environnement selon la méthode HACCP.
- Évaluer les risques, dont ceux microbiologiques, et leurs conséquences.

SÉANCE 2 : BONNES PRATIQUES (2H)

- Entretenir ses locaux et produire en toute sécurité.

SÉANCE 3 : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE PMS ET ÉVALUATION (3H)

- Maintenir et contrôler les Bonnes Pratiques dans le temps.
- Bilan et évaluation des stagiaires (Questionnaire à Choix Multiples).

PRINCIPES ET MOYENS PEDAGOGIQUES :

Alternance d'apports théoriques sous formes d'exposés (supports visuels et numériques vidéos) complétés par une mise en situation (cas pratiques) permettant de valider le processus d'acquisition de chacune des phases.

Le stagiaire reçoit un livret pédagogique dans lequel sont repris les contenus et supports de chaque séance ainsi que les exercices de cas pratiques. Les acquis de la formation seront validés par un Questionnaire à Choix Multiples.

Délivrance d'une attestation individuelle à l'issue de la formation.

EVALUATION :

L'évaluation de la formation sera effectuée par le stagiaire, sur la base d'un bilan formalisé par un document d'appréciation.



SAS CAPITAL PALACES

95 rue du Commerce
75 015 PARIS

+33(0) 667 480 985

jessica@capital-palaces.com

Siret : 830 377 768 00015

Code APE : 8559A

N° Déclaration d'Activité*

DIRECCTE : 11755615475

N° Enregistrement

ROFHYA : 110600332017

N° Enregistrement

IPRP : IDF/2020/98

CAPITAL PALACES est certifiée
QUALIOPI pour ses actions de
formation

Intervenant :

Durée totale : 14 heures (4 X 3H30)

Horaires : à définir

Dates : du ... au ...

Nombre de stagiaires : 2 minimum

Lieu de la formation : INTRA

Tarif HT : Forfait de 690 €HT par personne

Délai d'accès : 2 semaines

TVA non applicable, art. 261-4-4 du CGI

CLIENT / ADRESSE



PROGRAMME :

Le programme de cette formation a été développé pour permettre au personnel des commerces de bouche, sans prérequis nécessaire :

- d'identifier les différents types de risques en lien direct avec sa production (en fonction du type de cuisine, des outils et équipements de travail).
- d'appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène propre à son environnement (configuration des locaux, en respectant la marche en avant).
- de mettre en place et de contrôler ses méthodes de suivi de l'hygiène grâce à un Plan de Maîtrise Sanitaire à jour.

SÉANCE 1 : AUDIT (3H30)

- Analyser et comprendre son environnement selon la méthode HACCP.

SÉANCE 2 : ANALYSE DES RISQUES (3H30)

- Évaluer les risques, dont ceux microbiologiques, et leurs conséquences.

SÉANCE 3 : BONNES PRATIQUES (3H30)

- Entretenir ses locaux et produire en toute sécurité.

SÉANCE 4 : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE PMS (3H30)

- Maintenir et contrôler les Bonnes Pratiques dans le temps.
- Bilan et évaluation des stagiaires (Questionnaire à Choix Multiples).

OPTION : MISE EN PLACE/REDACTION DU PMS

- Formalisation du Plan de Maîtrise Sanitaire avec Documents Obligatoires, Relevés, Traçabilité, et Attestations.

PRINCIPES ET MOYENS PEDAGOGIQUES :

Alternance d'apports théoriques sous formes d'exposés (supports visuels et numériques vidéos) complétés par une mise en situation (cas pratiques) au sein de l'établissement permettant de valider le processus d'acquisition de chacune des phases.

Le stagiaire reçoit un livret pédagogique dans lequel sont repris les contenus et supports de chaque séance ainsi que les exercices de cas pratiques. Les acquis de la formation seront validés par un Questionnaire à Choix Multiples.

Délivrance d'une attestation individuelle à l'issue de la formation.

EVALUATION :

L'évaluation de la formation sera effectuée par le stagiaire, sur la base d'un bilan formalisé par un document d'appréciation.

