

HYGIENE ET SECURITE

HACCP, GBPH, des méthodes de gestion de l'hygiène souples et attrayantes

<p>Objectifs : La méthode H.A.C.C.P : Il est maintenant de bon ton d'accuser cette méthode de gestion de l'hygiène de tous les maux, y compris ceux d'une dévaluation du niveau technique de notre cuisine française. Il sera démontré dans cette formation que cette façon de voir les choses est quelque peu réductrice, la souplesse de cette méthode, son adaptabilité aux différents styles de restauration en fait un atout majeur dans la gestion des relations avec une administration que d'aucuns jugent, à tort, quelque peu tatillonne. Une approche ludique de la méthode sans s'enfermer dans la gestion de tableaux compliqués/ratés aidera les stagiaires à appréhender l'arrivée de la méthode HACCP ou GBPH dans leurs entreprises respectives avec calme et discernement, sans pour cela occulter leurs savoirs techniques de base. A l'issue de la formation, les stagiaires seront en mesure de faire face aux principales sources de TIAC et de gérer, de manière rationnelle, la méthode proposée.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p> <p>Chefs de cuisine, sous chefs de cuisine, cuisiniers</p> <p>Pré requis : Aucun.</p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>PEDAGOGIE</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✚ Dynamique de groupe <ul style="list-style-type: none"> ❖ Présentation des stagiaires et apprentissage de la communication, de l'écoute et de la concentration ✚ La démarche de qualité <ul style="list-style-type: none"> ❖ Définition et méthode de la démarche de qualité ✚ Give me five <ul style="list-style-type: none"> ❖ Comment gérer les problèmes inhérents au lavage des mains, mise au point par les stagiaires d'une méthode efficace pour faire face à ce problème ✚ La marche en avant des marchandises <ul style="list-style-type: none"> ❖ Partie prenante de la réglementation, les stagiaires auront à faire face à la résolution de situations obstacles ayant pour but la création d'une cuisine ✚ La plage où il ne fait pas bon rester <ul style="list-style-type: none"> ❖ Les grandes lois du développement microbien, le pourquoi du respect des températures, les risques et leurs incidences en cas de non respect ✚ Les microbes en général et ceux de l'alimentation en particulier <ul style="list-style-type: none"> ❖ Les connaître et les reconnaître, acquérir des réflexes salutaires en cas de découvertes « malencontreuses » ✚ L'hygiène des locaux, du personnel <ul style="list-style-type: none"> ❖ Les grandes règles régissant ce chapitre ✚ Les tableaux de gestion de la méthode <ul style="list-style-type: none"> ❖ Comment fabriquer différents tableaux, mettre au point de différentes procédures de nettoyage, plan général de nettoyage. Remise de tableaux types, comparaison avec les tableaux effectués par les stagiaires ✚ Organiser son classeur d'hygiène <ul style="list-style-type: none"> ❖ Mise au point du classeur avec les documents remis ✚ Comment gérer des problèmes en dessinant des arêtes de poisson ? <ul style="list-style-type: none"> ❖ La méthode des 5 M, histoire et aide à la résolution des problèmes ✚ La philosophie de la méthode <ul style="list-style-type: none"> ❖ Débat organisé avec les stagiaires après réponse à un questionnaire 	<p>Le Formateur</p> <p>Professionnel de l'hôtellerie/restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p>  <p>L'apprentissage des stagiaires se fera par le biais de résolutions de cas pratiques en concordance avec leur environnement direct.</p> <p>Etudes de cas. Remise de documents.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <hr/> <p style="text-align: center;">2 jours</p> <hr/> <p style="text-align: center;">490 €</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR122</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France