

Elaboration et mise en œuvre de son plan de maîtrise sanitaire

Stage de 2 jours

Nombre de participants :

4 à 6

Possibilité de temps individuel et de petits groupes (2 à 3 stagiaires)

Tarif :

580 € Net

Dates, lieu :

DOLE

Retrouvez toutes les dates des formations sur notre site internet

www.savoirs-formation.fr

Public :

Responsable du service restauration

Intervenants :

*Formateur en
Hygiène Alimentaire*

Les PLUS :

**Travaux pratiques
sur des situations
d'entreprises**

Assistance téléphonique
gratuite après la
formation

Objectifs :

Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
Construire, appliquer, faire appliquer et contrôler leur plan de maîtrise sanitaire

Pré-requis :

Avoir des connaissances sur l'étude HACCP

Programme de la formation :

- 1) Le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- 2) Les conditions de fonctionnement de son unité de restauration dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène
- 3) La méthode HACCP
- 4) Les procédures de traçabilité et gestion des non conformes

Méthodes pédagogiques et livrables :

Méthode pédagogique active basée sur des exercices pratiques.
Un support de cours et les exercices sont remis à chaque stagiaire.
Chaque participant dispose d'un micro-ordinateur et d'une imprimante.