

## LA SECURITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

### TARIF 2 journées non consécutives

Adhérent **1800 € TTC**  
Non Adhérent **1920 € TTC**  
*(adhésion APASP comprise)*

pour 3 à 4 participants

+

Frais de déplacement et d'hébergement

### L'objectif des 2 journées de formation

- ➔ Rappeler les exigences du plan de maîtrise sanitaire
- ➔ Mettre en conformité l'établissement dans la perspective d'un éventuel contrôle des services vétérinaires

### Le nombre de personnes

- ➔ Pour être efficace, la formation accompagnée sur site ou à notre Siège à Paris ne pourra accueillir plus de 4 personnes

### Intervenant

**PASCAL PREVOST**  
*Chef de cuisine*

### Méthode

✓ 2 journées de formation espacées pour permettre la mise en œuvre des fiches de procédures et des documents d'autocontrôle

✓ Formation en cuisine

✓ Etat des lieux et définition avec l'équipe des axes de progrès

### Programme de la formation

#### Jour 1 : de 8h à 12h

- ➔ Observation et accompagnement de l'équipe de cuisine
- ➔ Diagnostic du fonctionnement au regard du plan de maîtrise sanitaire

de 13h30 à 16h30

- ➔ Rappel des bonnes pratiques d'hygiène
- ➔ Les préparations nécessitant une analyse HACCP, comment la mener ?
- ➔ Les outils à mettre en place pour assurer une traçabilité conforme aux exigences de la réglementation

#### Entre le jour 1 et le jour 2 :

- ➔ Réalisation par l'équipe de cuisine des fiches de procédures et des documents d'autocontrôle permettant de finaliser le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement

#### Jour 2 : de 9h à 12h

- ➔ Vérification avec l'équipe de cuisine du respect effectif du plan de maîtrise sanitaire

de 13h30 à 16h30

- ➔ Formation à la rédaction de la documentation attestant de la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire

Cette formation portera sur les documents complémentaires que l'établissement devra être en mesure de présenter aux services vétérinaires en cas de contrôle