



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% non évaluée

Version
01/01/2023

Bonnes pratiques des refroidissements rapides et remontées en températures (liaisons chaude et froides)

Objectifs :

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Gérer et utiliser de la cellule de refroidissement et des fours de remontées en température
- Maîtriser des bonnes pratiques d'hygiène et des protocoles de suivi des températures
- Optimiser du temps de travail

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Chef gérant
- Chef de cuisine
- Cuisinier
- Employé de restauration

Lieu et nombre de stagiaires

- Intra entreprise/Présentiel
- 10 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoi du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

Coût de la formation :
198 € HT/ pers soit 238 €
TTC/pers
Frais de déplacement du formateur

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- La documentation pédagogique remise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note.

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

DUREE

3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

- ❖ **Les différents types de dangers :**
 - Les principaux facteurs de risque
 - Microbiologie
- ❖ **Les responsabilités :**
 - Qui est responsable ?
 - Les sanctions
- ❖ **La réglementation de la sécurité alimentaire :**
 - La réglementation Française et Européenne
- ❖ **Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) :**
 - Définition du plan de maîtrise sanitaire
 - Composition d'un PMS
- ❖ **Utilisation des différents matériels, cellules et fours**
- ❖ **Mise en place des protocoles et des documents de surveillance**

Accessibilité

En cas de situation de handicap contactez nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM
 ZA LAVY 01570 Manziat
 Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net
 www.sud-est-restauration.com
 NDA : 84 01 02479 01
 Création : 13/12/2021
 Mise à jour : 21/09/2023

