



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

81% de nos stagiaires sont satisfaits en 2022

# HACCP

## Remontée en température

### Objectifs :

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

- Appliquer ou améliorer les bonnes pratiques pour la sécurité alimentaire
- Identifier les points critiques de son activité
- Maîtriser les remontées en température

### Prérequis :

Aucun

#### Public concerné

- Agents de service
- Personnels de cuisine

#### Lieu et nombre de stagiaires

- Intra entreprise/Présentiel
- 5 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 :

600 € HT pour 1 à 3 personnes

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

3h



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

## Contenu de la formation

- La réglementation et les responsabilités
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- L'HACCP
- L'analyse des risques par l'outil des 5M
- La traçabilité – Les moyens de maîtrise et documents d'enregistrements
- La gestion des non conformités

## 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 : 15/11/2023

