



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

86.91% de
satisfaction
en 2025

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

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.

PUBLIC CONCERNÉ :

- Agents de service
- Personnel de cuisine

LIEU ET NOMBRE DE STAGIAIRES :

- Intra entreprise/présentiel
- 5 personnes maximum

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES ET MODALITÉS D'ACCÈS :

- Formation non certifiante
- Dates et horaires à définir avec le formateur
- Envoie 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.

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.

TARIF :

- **Etude de fonctionnement préalable :**
400 € HT soit 480€ TTC

- **Coût de la formation :**
120 € HT/ pers soit 144 € TTC/pers

**Frais de déplacement du formateur
(variable suivant km)**

Durée :
3 heures



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

86.91% de
satisfaction
en 2025

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.

SERFORM



DAHST/ SERFORM
ZA LAVY 01570 Manziat
Tél : 03 85 57 49
Mail : serform@s-e-r.net
www.sud-est-restauration.com
NDA : 84010319001
Création : 13/12/2021
Mise à jour : 18/03/2025