

formation sécurité en restauration commerciale et collective

Le précepte de vigilance déterminé permet à l'exploitant d'anticiper les dangers et de rectifier ses nomenclatures pour prévenir les risques. Evaluer les risques professionnels pouvant être rencontrés dans son entreprise, d'élaborer des plans d'actions.

Durée: 14.00 heures (2.00 jours)

A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Profil du stagiaire

- tous les employés en restauration

Prérequis

- Aucun Pré-requis

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Sensibiliser le personnel à la sécurité durant l'exercice de leurs tâches Maîtriser les règles fondamentales et spécifiques de l'hygiène dans un hôtel
- Maîtriser les règles fondamentales et spécifiques de la sécurité

CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Procéder à une analyse des dangers
 - Identifier les obligations du professionnel en matière de sécurité ? Identifier ses obligations
 - Comprendre les principes pour soit et pour le reste du personnel
 - Mettre en place des protocoles
- Déterminer les points critiques (Dangers les plus graves et/ou pour lesquels le risque qu'ils apparaissent est le plus important)
 - Retour sur les principes fondamentaux de la méthode HACCP
 - Rappel des dangers et principales causes
 - Identifier les moyens à mettre en oeuvre
- Fixer le ou les seuils critiques (Limites au-delà desquelles le danger est présent)
 - Les principes de sécurité appliqués au personnel
 - Les obligations envers le client et le reste du personnel
- Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les points critiques
- Déterminer les mesures correctives à prendre lorsqu'un point critique n'est pas maîtrisé (Seuil atteint ou dépassé)
- Appliquer des procédures de vérification pour valider le système
- Constituer un dossier reprenant toutes les procédures (Preuves du contrôle par l'exploitant).

ORGANISATION

Formateur

Daniel Edery

elidan formation

10 place Sébastopol
13004Marseille
Email: danstrategie@gmail.com
Tel: 0767602331



Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation.