

| Référence du stage | Public concerné | Durée | Contenu / objectifs | Tarif |
|--|--|----------------------|---|---|
| Stage 1 « HACCP – Je prépare mes repas » | Tout le personnel de production ou d'encadrement de cuisine centrale ou indépendante | 2 jours 12 heures | Connaître les grandes lignes de la réglementation Identifier les risques en cuisine indépendante Comprendre et appliquer au quotidien les autocontrôles HACCP : maîtrise des températures, bonnes pratiques de production Rappeler les bonnes pratiques du personnel Disposer des outils nécessaires à la mise en place de son Plan de Maitrise Sanitaire | 360 € TTC Par personne Repas du midi inclus |
| Stage 2 « HACCP – On me livre les repas » | Tout le personnel de production ou d'encadrement de cuisine satellite | 1 jour 6 heures | Connaître les grandes lignes de la réglementation Identifier les risques en cuisine satellite Comprendre et appliquer au quotidien les autocontrôles HACCP : maîtrise des températures Rappeler les bonnes pratiques du personnel Disposer des outils nécessaires à la mise en place de son Plan de Maitrise Sanitaire | 180 € TTC Par personne Repas du midi inclus |
| Stage 3 « Le Plan de nettoyage et de désinfection » | Tout le personnel de cuisine et d'entretien des locaux | 1 jour 6 heures | Comprendre l'intérêt du nettoyage et désinfection Les différentes étapes du bio-nettoyage Les produits et matériels adéquats et réglementaires Concevoir son Plan de Nettoyage et de désinfection conforme aux exigences de la DDPP Suivre et tester l'efficacité de son système | 180 € TTC Par personne Repas du midi inclus |
| Stage 4 « Concevoir et faire évoluer son Plan de Maitrise Sanitaire » | Responsable de restauration, chef de cuisine et équipe d'encadrement | 2 jours 12 heures | Créer un Plan de Maitrise Sanitaire complet et adapter à sa structure Vérifier l'efficacité de son PMS Réaliser une étude de risque HACCP Mettre en place une procédure de traçabilité totale et de gestion des non conformités Rédiger ses procédures de bonnes pratiques d'hygiène | 360 € TTC Par personne Repas du midi inclus |

Méthode pédagogique :

La pédagogie sera participative. Les exposés théoriques seront illustrés par la vidéoprojection de documents et la présentation de cas concrets. Support de cours papier ou numérique, attestation nominative de stage remis en fin de sessions.