

Dans votre structure  
selon votre  
fonctionnement  
(horaires à définir  
avec vous)

### **PUBLIC VISÉ :**

Tout salarié intégrant la zone de production culinaire  
Toutes personnes manipulant des denrées alimentaires

### **PRÉ REQUIS :**

Aucun pré requis

### **DURÉE TOTALE DE LA FORMATION :**

1 jour = 7h

### **OBJECTIFS DE LA FORMATION :**

Sécuriser sa production culinaire pour éviter tous risques sanitaires  
Gérer les denrées alimentaires afin d'assurer un service optimal

### **PROGRAMME DE LA FORMATION :**

#### **La gestion des matières premières :**

- Le suivi des produits à la réception marchandises
- L'organisation de stockage des denrées alimentaire
- La gestion des produits en rapport avec leur date d'utilisation et de consommation
- Les opérations préliminaires

#### **Le suivi des produits :**

- Le déconditionnement des denrées
- Le suivi des températures des préparations
- L'organisation des zones de productions culinaires
- L'utilisation de matériel adapté à la production culinaire

### **TARIF :**

Un devis vous sera adressé après l'évaluation de vos besoins

### **NOMBRE DE PARTICIPANTS :**

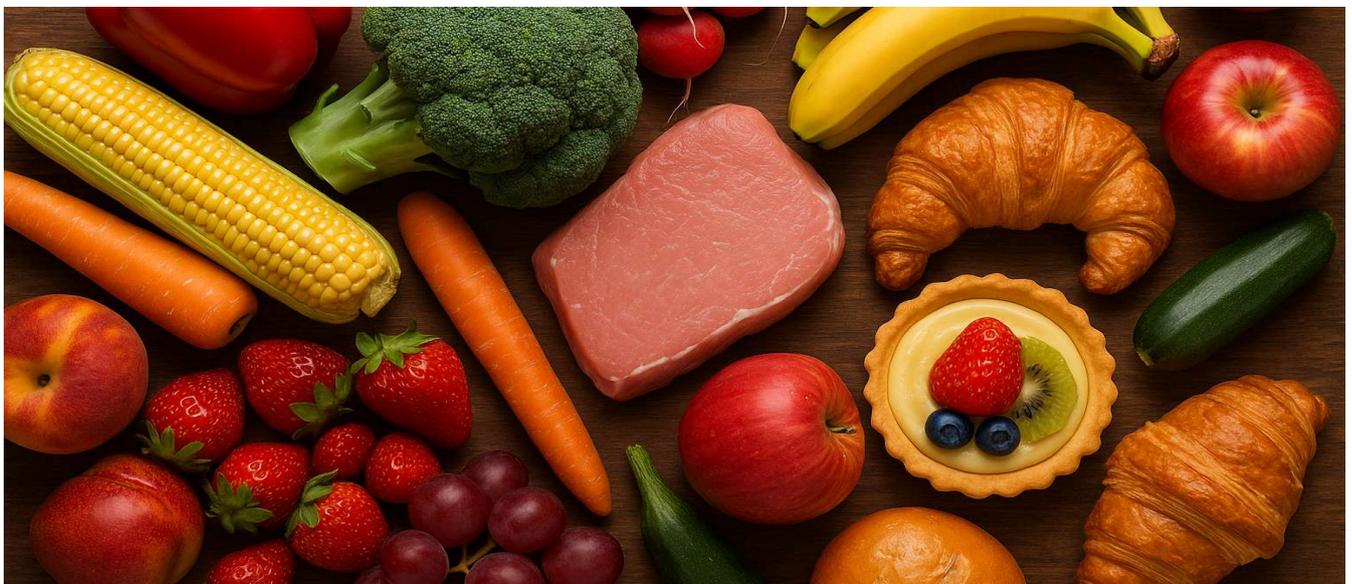
1 à 10 personnes

#### **Le respect des différents produits :**

- Les températures de manipulation des denrées alimentaires
- Les préparations culinaires froides et leur suivi des températures
- Les préparations culinaires chaudes et leur suivi des températures
- La « Marche en avant Temps/Espace »
- Les autocontrôles
- La traçabilité

#### **La distribution des denrées alimentaires :**

- Les températures de distribution
- La gestion des restes et des excédents
- L'entretien des locaux et du matériel



### **MODALITÉS DE LA FORMATION :**

Présentiel en entreprise

### **MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET ENCADREMENT PAR ÉQUIPE :**

**Moyens pédagogiques** : Formation prenant appui sur l'expérience et le vécu.

**Moyens techniques** : vos locaux techniques et une salle pour bilan de formation

**Moyens d'encadrement** : Cuisinier de métier et expert dans la restauration depuis 20 ans – Formateur expérimenté dans le domaine de l'hygiène

### **MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS :**

**Suivi du bon déroulement de la formation** : Livret d'accueil, Feuilles de présence signées des stagiaires et du formateur et Attestation individuelle de fin de formation, compte rendu de formation

**Évaluation à chaud** en fin de formation et **évaluation à froid** quelques mois après la formation.

### **ACCESSIBILITÉ :**

Formation ouverte aux personnes en situation de handicap : un référent handicap étudiera les adaptations pouvant être mises en place pour vous permettre de suivre la formation.

**Mme Line BULTEAU** – [line.bulteau@mfr.asso.fr](mailto:line.bulteau@mfr.asso.fr) – 02 51 57 81 81

**Mme Elisabeth TRAVERT** – [elisabeth.travert@mfr.asso.fr](mailto:elisabeth.travert@mfr.asso.fr) – 02 51 57 81 81

### **INFORMATIONS DIVERSES :**

**Contacts :**

**02.51.57.81.81**

**Florian PERIDY** – Coordinateur de dispositif de la formation continue – [florian.peridy@boostmylevel.com](mailto:florian.peridy@boostmylevel.com)

**Caroline PLANQUES** – Secrétaire de la formation continue – [caroline.planques@boostmylevel.com](mailto:caroline.planques@boostmylevel.com)