



**CUISINE VIRTUELLE
FORMATION** ©



CATALOGUE DES FORMATIONS

Hotellerie Restauration Commerciale & Collective 2023

Beuzan Charpain Pouffet Formation

Organisme de formation déclaré sous le numéro

75331426633 auprès de la Préfecture de Nouvelle-Aquitaine.

Ne vaut pas agrément de l'Etat.

Version du 07-03-2023



BCP Formation

Beuzan Charpain Pouffet Formation

Techniques et Design Culinaires & Hygiène Alimentaire

Vos formations sur mesure

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Programme

- Accompagner la mise en œuvre d'un GBPH (Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène), dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Objectifs

- Identifier les conditions de fonctionnement de l'unité de restauration, préalables à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Mettre en œuvre la méthode HACCP selon ses 7 principes.
- Etablir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités
- Définition du plan de maîtrise sanitaire.
- Identification des conditions de fonctionnement de l'entreprise.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Les modules

Chapitres par thématiques (formation en présentiel les évaluations se feront en groupe)

- La réglementation : Responsabilités des opérateurs /obligation de résultats
- La microbiologie : Les autocontrôles et leur organisation
- La méthode HACCP (Les 7 principes)
- Pré-requis et pré-requis opérationnels" (Prp et Prpo)
- Analyse des dangers et niveaux des risques (Dangers physique, bactériologique, chimique, allergène et parasitaire)
- Connaitre son Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène (déploiement d'un PMS dans une cuisine virtuelle : vidéo interactive)
- Définir les CCP dans un diagramme de fabrication

- Evaluation de sa maîtrise sanitaire avec vademécum de l'autorité de contrôle de la DDPP (Direction Départemental de la Protection de la Population) : connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Établir une mesure corrective

Outils pédagogiques des évaluations

- Vidéos interactives
- Animation
- QCM

Publics & pré-requis

Public cible

- Dirigeants
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration + employé polyvalent

Pré-requis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil
- En présentiel avec vidéo projecteur

Tarifs

Session inter-entreprises :390€ ht* par stagiaires
Session intra-entreprise : sur devis

Dates & lieux

2 jours de 7heures en présentiel

BORDEAUX / GRADIGNAN
FRANCE & ETRANGER sur devis

Calendrier en ligne

*organisme de formation non assujetti à la TVA

Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire PMS en restauration collective

Programme

- Accompagner la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Objectifs

- Identifier les conditions de fonctionnement de l'unité de restauration, préalables à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Mettre en œuvre la méthode HACCP selon ses 7 principes. Etablir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités
- Définition du plan de maîtrise sanitaire.
- Identification des conditions de fonctionnement de l'entreprise.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène.

Différents modules

Chapitres par thématiques (formation en présentiel les évaluations se feront en groupe)

- La réglementation : Responsabilités des opérateurs /obligation de résultats
- La microbiologie : Les autocontrôles et leur organisation
- La méthode HACCP (Les 7 principes)
- Pré-requis et pré-requis opérationnels" (Prp et Prpo)
- Analyse des dangers et niveaux des risques (Dangers physique, bactériologique, chimique, allergène et parasitaire)
- Connaître son Guide des Bonnes Pratiques en Hygiène (déploiement d'un PMS dans une cuisine virtuelle : vidéo interactive)
- Définir les CCP dans un diagramme de fabrication
- Evaluation de sa maîtrise sanitaire avec vadémécum de l'autorité de contrôle de la DDPP (Direction Départemental de la Protection de la Population) : connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
- Établir une mesure corrective

Outils pédagogiques des évaluations

- Vidéos interactives
- Animation
- QCM
- Questionnaires en « glisser déposer » sur visuel

*organisme de formation non assujetti à la TVA

Publics & pré-requis

Public cible

- Collaborateurs d'entreprises de restauration traditionnelle
- Chef de cuisine, cuisinier, aide restauration + employé polyvalent

Pré-requis

Aucun

Méthodes pédagogiques

- Pédagogie participative
- Apports théoriques, pratiques et conseil

- En présentiel avec vidéo projecteur (cours magistral)

- En distanciel (100% E learning) avec 1h d'accompagnement téléphonique dont visioconférence de démarrage. Cette formation peut se réaliser sur une période de 2 jours à 1 mois. Vous pouvez fractionner vos séances de 5 minutes à des heures, 24/24.

Tarifs

Session inter-entreprises : 390€ ht* par stagiaires (minimum 5 stagiaires)

Session intra-entreprise : sur devis

Session e learning: 290€ ht* par stagiaires (pas de minimum)

Dates & lieux

2 jours de 7heures en présentiel / Quand vous le souhaitez en distanciel

BORDEAUX / GRADIGAN
FRANCE & ETRANGER sur devis

- 9 et 10 janvier 2023 - 1 et 2 mars 2023 - 9 et 10 octobre 2023 - 20 et 21 novembre 2023

