

### Lieux :

Dans les locaux de votre entreprise.

### Dates :

Nous consulter.

### Tarifs :

1250 € net de taxes / jour et hors  
frais. Tarif ajustable / au projet.

### Durée :

10 à 15 Jours de 7h00 selon  
projet

### Qui est concerné?

Responsable de service restauration,  
responsable qualité ou hygiène, agent  
d'encadrement.

Les stagiaires : 1 à 6  
participants.

## Programme de formation :

Réf.: INTR9  
Intra-entreprise

- LE CONTEXTE ET LES ATTENTES RÉGLEMENTAIRES.
- COMPRENDRE L'ARCHITECTURE D'UN DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE.
- PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE.
- DESCRIPTION DES ACTIVITÉS.
- RÉDIGER LES DIAGRAMMES DE FABRICATION PAR FAMILLES HOMOGÈNES.
- DÉTERMINER LES CCP ET PRPO EN FONCTION DES CRITICITÉS POTENTIELLES.
- RESPECTER ET APPLIQUER LES BPH.
- RÉDIGER DES PROCÉDURES PERMETTANT DE RESPECTER ET D'ÉVALUER LE NIVEAU DE MISE EN ŒUVRE DES BPH ET PRP.
- LES DOCUMENTS RELATIFS À L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAÎTRISE ASSOCIÉES (PRINCIPE 1).
- IDENTIFIER LES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 2).
- DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX SEUILS DE MAÎTRISE POUR LES PRPO (PRINCIPE 3).
- PROCÉDURES DE SURVEILLANCE DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 4).
- ACTIONS CORRECTIVES DES POINTS DÉTERMINANTS (PRINCIPE 5).
- LES DOCUMENTS RELATIFS À LA VÉRIFICATION (PRINCIPE 6).
- PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ ET DE GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES.
- REDIRIGER DES PROCÉDURES ET SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.
- ÉTUDE DE CAS : Création de documents pour votre Dossiers d'agrément sanitaire.

Possibilité d'adapter le programme pour la mise à jour ou la mise en œuvre de process spécifiques ( cuissons de nuit, pasteurisation, prolongation de DLC, préparations en textures modifiées...).

## Axes principaux :

- ✓ Identifier les principales attentes réglementaires.
- ✓ Devenir autonome pour la mise à jours d'un dossier d'agrément sanitaire.

### Objectifs pédagogiques :

- ✓ Comprendre l'architecture d'un Dossier d'agrément sanitaire.
- ✓ Identifier les pratiques à risque devant être maîtrisées en restauration collective.
- ✓ Rédiger des procédures permettant de maîtriser les points critiques.
- ✓ Maîtriser la globalité du process de production.

Comprendre et respecter les  
attentes réglementaires en  
restauration collective.

### Les prérequis :

Pas de prérequis

### Pédagogie :

Lors de cette formation le formateur  
alterne des méthodes expositives,  
interrogatives, démonstratives et actives.

### Matériels :

Paper board - Vidéo projecteur - Salle de  
formation pour le débriefing.