



EPCP, ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA 758 701 764 87
AUPRES DE MME LA PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE
CONTACTS : 0 633 505 886 MAIL :contact@cuisinepartagee.fr

PRE- REQUIS PUBLIC CONCERNE	• Contrôle à expédition et affichage des produits finis • Traçabilités et gestions des non-conformités : • Etayer un système de traçabilité • Gestion des déchets et des sous-produits animaux : • Gérer les déchets dans la globalité • Gérer les sous-produits animaux • Gestion du personnel : • Gérer l'hygiène et équipement des collaborateurs • Gérer la formation et instruction des collaborateurs	
	Socle commun des compétences	
	Salariés et TNS des métiers de bouche	
(1/2 journée) 1 PROGRAMME	• Identification de l'établissement : Identifier le document fondamental à chaque commerce produisant des denrées alimentaires • Locaux et équipements • Gérer la conception de l'établissement • Gérer les équipements adaptés à la production et engins de transports • Organiser un plan de lutte contre les nuisible de façon structurée • Organiser une maintenance des locaux et équipement de façon structurée • Déterminer et appliquer son Plan de Nettoyage et désinfection (PND)	FORMATEUR ET STAGIAIRES ACTEURS

	-Maîtriser sa chaîne de production • Echafauder les diagrammes de fabrications • Analyser les dangers et identifier les points déterminants • Contrôler et réceptionner les matières premières en gérant les conformités • Mesurer la maîtrise de sa production	
(1/2 journée) 2 PROGRAMME	• Gérer les emballages (clients) • Gérer les fluides servant à la production (eau, électricité, gaz) • Gérer la conformité des produits finis • Contrôle à expédition et affichage des produits finis • Traçabilités et gestions des non-conformités : • Etayer un système de traçabilité et archiver ses documents avec réactivité. • Gestion des déchets et des sous-produits animaux : • Gérer les déchets dans la globalité • Gérer les sous-produits animaux • Gestion du personnel : • Gérer l'hygiène et équipement des collaborateurs • Gérer la formation et instruction des collaborateurs • Evaluation par écrit des stagiaires remplie conjointement avec le formateur	FORMATEUR ET STAGIAIRES

	• Questionnaire de satisfaction rempli par le stagiaire	
MOYENS PEDAGOGIQUES ET DICDACTIQUES	- Classeur « hygiène » / fiches outils d'application de l'hygiène (version papier et version numérique) - Un temps d'échange avec chaque stagiaire sera privilégié en fin de formation - Remise de documents - Formation en présentiel uniquement	
DUREE LIEU DATE HORAIRE	7 H A définir A définir A définir	
DELAIS D'ACCES PRIX MODALITES INSCRIPTIONS ACCES PMR FORMATEUR	20 jours (attente instruction dossier par FAF) 350 euros/stagiaire Compléter le bulletin d'inscription et nous contacter par courriel ou téléphone Oui Jean-Louis Pradeau	
MODALITES EVALUATIONS DE LA FORMATION	Evaluations des connaissances à la sortie de la formation Feuilles de présence Questionnaire de satisfaction stagiaire Remise de l'attestation de stage post formation Certificat de réalisation	