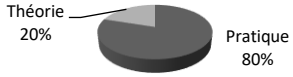
AUDIT DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE STRUCTURE RESTAURATION

Objectif visés :

- Mise à jour des connaissances et du potentiel de la structure
- Evaluer le suivi hygiène et l'application dans la structure restauration
- Analyser les techniques utilisées lors de la réalisation des repas

Modalités :



Durée : 1 jour : 7h00
Horaires : A définir
Lieu : Dans votre structure
Tarif : A définir
Nombre de salariés par session : 1 à 10 personnes
Modalités pédagogique :
Observation de votre service restauration
Analyse de votre fonctionnement
Entretien individuel avec le personnel de restauration
Procédure d'évaluation :
Attestation de fin de formation

Programme :

1) **Analyse structurel de votre établissement :**
   - La méthode de travail
   - Les matériels
   - Les matières premières
   - Le milieu
   - La main d'œuvre

2) **Analyser le plan de maîtrise sanitaire :**
   - Les bonnes pratiques d'hygiène
   - La méthode HACCP
   - Les autocontrôles et leurs procédures
   - La traçabilité

3) **Analyser les techniques culinaires :**
   - Les différentes techniques de bases
   - L'élaboration des plats
   - La mise en valeurs lors de la distribution de la prestation culinaire

4) **Analyser le fonctionnement de la structure :**
   - La structure et les annexes
   - Le matériel en adéquation à la production culinaire

Support :

- Restitution orale
- Restitution écrite sous forme de compte rendu
- Proposition d'un plan d'action

Public :
Tout salarié intégrant la zone de production culinaire.
Toutes personne manipulant des denrées alimentaires.
Pré-requis : Aucun

ACF FORMATIONS
72300 juigne sur sarthe
Tél : 06.31.64.99.32
www.acfformations.fr

ACF Formations
N° Siret : 90399128900013 / Code NAF : 8559A
christophe.roger@acfformations.fr
Organisme de formation enregistré sous le n° 52 7201949 72 auprès du préfet des Pays de La Loire.

Date de création : 10/2021	VII	Date d'actualisation : 07/2024