PROGRAMME DE FORMATION

Rappel des BPH et HACCP en cuisine satellite

Organisme certifié Qualiopi
actions de formation

Hygiène, HACCP et satisfaction du convive, à partir de vos pratiques.

Durée	1 jour, soit 7 h de formation	**Format**	INTRA, sur le site de l'établissement
Public	Agents d'office et de cuisine satellite, personnel de service et de distribution	**Effectif**	Forfait pour 5 stagiaires ; au-delà, supplément par stagiaire
Prérequis	Aucun	**Horaires**	8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30, adaptables au service
Formateur	Laurent Denot, formateur certifié CCE, 30 années d'expérience de terrain en restauration collective, spécialiste de la sécurité alimentaire.		

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
- Identifier les dangers et les points de maîtrise en cuisine satellite
- Relier la maîtrise sanitaire à la satisfaction des convives

DÉROULÉ

Séquence	Contenu	Méthodes et supports	Objectif visé
Journée de formation			
Accueil	Accueil, présentation de la formation et des objectifs, recueil des attentes.	Tour de table, questionnaire de positionnement	Situer chaque stagiaire
Matin	Observation des pratiques en situation : réception, stockage, remise en température, distribution, plonge.	Observation terrain avec la grille ACR, échanges au poste de travail	Repérer les écarts entre pratiques et exigences
Après-midi	Rappel des BPH (5M, tenue, lavage des mains, températures, traçabilité) et principes HACCP appliqués au satellite ; la satisfaction du convive comme indicateur qualité.	Apports illustrés par les constats du matin, quiz, études de cas	Appliquer les BPH et relier maîtrise sanitaire et qualité perçue
Clôture	Évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction, remise des attestations.	Quiz d'évaluation, questionnaire à chaud	Mesurer les acquis

MODALITÉS

- **Méthodes :** pédagogie active ancrée dans la pratique : observation en situation de travail, apports réglementaires et techniques, études de cas issues de l'établissement, mises en situation.
- **Évaluation :** questionnaire de positionnement avant la formation, quiz d'évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction à chaud ; attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire ; synthèse transmise à l'établissement.
- **Supports :** livret pédagogique remis aux stagiaires, outils et documents de l'établissement.
- **Délai d'accès :** réponse sous 2 jours ouvrés ; formation programmée 2 à 8 semaines après la signature de la convention, selon les disponibilités communes.
- **Accessibilité :** formation adaptable aux personnes en situation de handicap ; référent handicap Laurent Denot, 06 62 86 84 31, contact@acr.bzh.

Tarif. À partir de 875 € net de taxe par jour pour un groupe de 5 stagiaires ; 50 € par stagiaire supplémentaire et par jour. Prestation exonérée de TVA (article 261-4-4° a du CGI). Le prix comprend la préparation, l'animation, les supports, les évaluations et les attestations. Les frais de déplacement éventuels sont précisés sur le devis.
Inscription. Demande de convention sur www.acr.bzh ou par e-mail à contact@acr.bzh. Ce programme est adapté à chaque établissement après un échange préalable.