



Bien être

Gérontologie et formation

La spécialisation alimentaire

La liaison froide *(Pour les personnels de cuisine)*

Les objectifs

- ☞ Comprendre le procédé de liaison froide
- ☞ Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans son activité professionnelle
- ☞ Connaître et maîtriser les températures
- ☞ Connaître les procédures en affichage obligatoire
- ☞ Intégrer le principe de marche en avant dans son unité de production ou de distribution
- ☞ Savoir gérer les non-conformités et définir des autocontrôles

Le contenu

- ♦ Les réglementations et caractéristiques d'une production en liaison froide
- ♦ Les modalités de remise en température
- ♦ Mise en situation concernant les BPH
- ♦ Visualisation et décryptage des procédures en affichage obligatoire de l'agrément
- ♦ Détermination des points à risques et mesures préventives CCP et PRPO
- ♦ Réalisation de plans de circulation
- ♦ Positionnement professionnel en contrôleur de sa propre organisation

La structuration de l'intervention

Nous proposons une action de formation de 2 jours.

Prérequis

Aucun.

Le formateur

Formateur spécialisé

Pour nous contacter et nous consulter

BIEN ETRE Gérontologie et formation - Mme HUGONNET Catherine
23, rue Pierre Termier. 69660 Collonges au Mont d'Or



06 68 93 40 51
catherine.hugonnet@free.fr