

Construire une grille pour mener l'audit hygiène de sa cuisine



Objectifs

- Elaborer une grille d'audit hygiène spécifique à son établissement
- Maîtriser les techniques de la conduite d'audit
- Concevoir un plan d'action d'amélioration en hygiène à partir des résultats de l'audit

Contenu

LA FONCTION DE L'AUDIT HYGIENE EN RESTAURATION

- Principes et objectifs de l'audit
- Les différents types d'audit
- Les spécificités de l'audit hygiène en restauration

LA MISE EN ŒUVRE DE L'AUDIT HYGIENE

- Construction d'une grille d'audit
 - Exemple de la grille des services officiels de contrôle en matière de d'hygiène et de sécurité des aliments
 - Ajustement des critères d'évaluation selon ses besoins : chaîne du froid, traçabilité, l'hygiène du personnel, le plan de nettoyage et de désinfection, etc.
- Préparation et la mise en œuvre de l'audit : application des techniques de l'audit interne
- Comportement et savoir être de l'auditeur

CONCLUSION DE L'AUDIT HYGIENE ET PLAN D'ACTION

- La formulation des écarts
- La rédaction du compte rendu
- L'exploitation des résultats
- Le suivi des actions correctives et l'évaluation ultérieure

A noter

- Exercice de construction de grille hygiène
- Initiation à l'audit hygiène

Code FA-RH-08
Formation dans
vos locaux

Durée

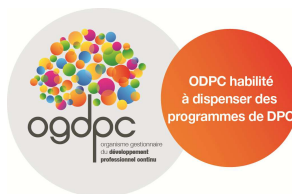
2 jours soit 14 heures

Lieu

Dans une salle de formation équipée

Documents remis

- feuille d'émargement
- attestations individuelles de formation
- livret du participant
- questionnaire de satisfaction



Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques

Public cible

Professionnels de la restauration et des métiers de bouche concernés par le thème

Intervenants

Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments

Pédagogie

Alternance d'apports de connaissances, d'exercices pratiques et échanges d'expériences.

Apports de connaissances via l'utilisation d'un diaporama illustré et de vidéos pédagogiques.

Document pédagogique remis à chaque participant.

Nombre de participants limité.

Evaluation

Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quizz).

Une attestation de formation est délivrée à chaque participant.

Ce programme peut être soumis à des modifications en fonction des évolutions réglementaires, techniques et pédagogiques.