RESTAURATION ET HYGIÈNE

Réception, chaîne du froid et traçabilité



7 heures proposées

Présentiel

Organiser les contrôles de réception, surveiller les conditions de conservation et retrouver les lots pour traiter une anomalie sans perdre l'information utile.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Définir les contrôles utiles avant le rangement des produits.

02 Utiliser les mesures dans une décision de conservation.

03 Prévenir les ruptures de maîtrise pendant la conservation.

04 Reconstituer les informations nécessaires à une alerte.

Public concerné

Magasiniers, réceptionnaires, personnels de cuisine et responsables des achats ou de la conservation des denrées.

Prérequis

Participer à la réception, au stockage ou à la préparation de denrées alimentaires.

Méthodes pédagogiques

Positionnement, apports ciblés et démonstrations commentées. Exercices progressifs, analyse de situations et retour du formateur.

Modalités et délais d'accès

Positionnement et dossier. Accès estimé sous 2 semaines après validation, selon disponibilités.

Tarif et organisation

Sur devis. Dates, horaires, lieux et effectif précisés avant inscription.

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé ; identité et profil transmis avant inscription.

Suivi de l'exécution

Émargement ou connexions, exercices, évaluations et bilan final.

Handicap et accessibilité

Adaptations à étudier avec le référent handicap. Contact PLURIEL ci-dessous.

Indicateurs de résultats

Satisfaction : 100 % (global PLURIEL).
Nombre de stagiaires : Prochainement.

PARLONS DE VOTRE PROJET

06 68 62 40 73 contact@plurielformations.com

15 rue Henri Sainte-Claire Déville, 60550 Verneuil-en-Halatte

PLURIEL - SIRET 85304237200039 - TVA FR87853042372

Réception, chaîne du froid et traçabilité

Démonstrations sur matériel et simulations de réception, de stockage et de recherche de lots ; environ quatre heures de mise en application.

01 Préparer une réception maîtrisée - 1 h proposées

- Documents de livraison, critères d'acceptation et responsabilités.
- État des emballages, dates, identification et conditions de transport.
- Ordre de traitement des produits et protection des zones propres.

MISE EN PRATIQUE

Préparer une grille de réception adaptée à une livraison fictive.

02 Mesurer et interpréter une température - 2 h proposées

- Matériel de mesure, vérification et hygiène des sondes.
- Conditions de relevé et limites d'interprétation.
- Valeurs de référence applicables aux produits et consignes de l'établissement.

MISE EN PRATIQUE

Effectuer des relevés sur supports pédagogiques et analyser des mesures incohérentes.

03 Organiser le stockage et les mouvements - 2 h proposées

- Rangement, séparation des familles et circulation dans les enceintes.
- Rotation des stocks et gestion des dates après ouverture.
- Suivi des transferts et conduite à tenir en cas de panne.

MISE EN PRATIQUE

Réorganiser un plan de stockage et traiter une alerte de température simulée.

04 Retrouver un lot et traiter un écart - 2 h proposées

- Identification amont et suivi des transformations internes.
- Enregistrements, isolement des produits et transmission de l'alerte.
- Exercice documentaire de retrait ou de rappel selon le rôle confié.

MISE EN PRATIQUE

Retrouver les destinations d'un lot dans un dossier de production fictif.

Matériel et conditions de pratique

- Thermomètres et sondes adaptés, supports de simulation, bons de livraison et fiches de traçabilité.

Documents de fin de formation

- Bilan individuel des acquis et supports de travail du parcours retenu.
- Documents de réalisation précisés dans la proposition ; aucune certification professionnelle n'est annoncée.
- Attestation de compétences et certificat de réalisation selon la participation et les évaluations.

Positionnement initial

- Questionnement de départ et analyse des pratiques de l'établissement, sans collecte de données clients ou de dossiers sanitaires confidentiels.

Évaluation finale

- Réception simulée avec relevés, décision argumentée et recherche d'un lot.

Critères d'acquisition

- Fiabilité du relevé.
- Cohérence du rangement proposé.
- Capacité à retrouver un lot et à signaler une anomalie.