



Manager la méthode haccp avec vos équipes

Qualité et Sécurité

Pour que les opérateurs, cuisiniers... respectent les procédures et la réglementation, il faut d'abord que les managers, chefs... se sentent mieux imprégnés, plus responsables et ainsi leurs équipes suivront le même chemin !

OBJECTIFS



Les stagiaires sauront insuffler à leurs équipes un nouvel élan par rapport à l'application de la méthode haccp

PROGRAMME

Quelques données de base

La pyramide de Maslow

Le principe de Peter

Postulats et théories de Mac Grégor

Rôle du manager

Comprendre les différents styles et définir son style de management

Adopter son management en fonction des personnes

Les clés d'une efficacité relationnelle

Les bases de la communication

Travailler son écoute (les freins à la compréhension)

Le stress : Symptômes de l'inorganisation

L'éthique : Santé du groupe et de l'individu

Connaître, accepter et gérer ses propres émotions pour mieux accepter celles des autres

Motivation : facteur de développement

Favoriser l'expression et le lien entre les membres de l'équipe.

Créer et développer l'esprit d'équipe

Déléguer

Savoir faire confiance

Définir les « valeurs » et les principes de fonctionnement

Donner du sens pour concentrer les énergies sur les objectifs

Etre responsable en restauration

Entre autre responsabilité : Le système documentaire HACCP

Rappels sur la réglementation

Directives européennes et Paquet hygiène

Responsabilités et obligation de résultat

HACCP, Plan de maîtrise sanitaire et Traçabilité

Définition et origine de l' HACCP (actions préventives, correctives et auto-contrôles)

Contenu type d'un PMS, agrément sanitaire, dispense...

Gestion des produits non-conformes (identification, isolement et destruction)

Organiser la traçabilité dans l'établissement

Le système documentaire

Les enregistrements incontournables

Les contrôles et auto-contrôles

DUREE

1 jour

PUBLIC

Chefs de cuisine,
d'équipe de production

Pré REQUIS

Aucun

EVALUATION

Auto-évaluation de
positionnement par entretien
ou questionnaire.
Auto-évaluation des acquis de
la formation par questionnaire
amenant à une réflexion sur
un plan d'actions.

PEDAGOGIE

Échanges d'expériences,
point sur les difficultés
rencontrées.

Outils de réflexion
pour une remise en cause.

Exposés théoriques
et analyse de situations.

INTERVENANTS

Selon le thème de la
formation, CQFD sélectionne
un pédagogue possédant
une expérience significative,
une maîtrise opérationnelle
et un profil particulier :
sophrologue, psychologue,
neuropsychologue, ergonome,
ergothérapeute,
senior manager,
chef de cuisine, gouvernante,
journaliste, animateur,
ex-police, etc...

TARIFS

Inter-entreprises à Paris
Intra-muros en France entière
cliquez ici pour consulter
sur notre site internet
le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

