CF5

# Les bonnes pratiques de gestion du rayon frais et surgelé en GMS



| 1 jour | 530 € HT |
|---|---|
| Inter ou Intra | DIF |

| Parcours | Page |
|---|---|
| PPA1 | 9 |
| PPA2 | 10 |

## Public

Gestionnaires ou responsables de GMS ou des responsables hygiène et sécurité ou toute personne ayant à prendre des responsabilités relatives à la justification du respect de la chaîne du froid dans les GMS

## Responsable pédagogique

Florence Moulins - *Expert froid, climatisation, PAC*
*Inspecteur certifié AFNOR*

## Moyens pédagogiques

- Exposés théoriques
- Études de cas
- Expériences et travaux dirigés
- Supports de formation remis aux stagiaires
- Évaluation de l'efficacité de la formation par QCM et du stage par le stagiaire
- Déjeuner-rencontre pris en commun avec l'intervenant

## Lieu & Dates

Voir planning p 55

## Objectifs du module

Connaître les bonnes pratiques dans la gestion des rayons frais et surgelés en Grandes et Moyennes Surfaces du point de vue du respect de la chaîne du froid en exploitation et en maintenance préventive

## Programme

- Les risques sanitaires et organoleptiques liés à une chaîne du froid non maîtrisée
- Synthèse des obligations de résultats issues du paquet hygiène (Food law, règlement CE 178/2002 et règlement CE 852/2004 relatif, entre autre, au commerce de détail)
- Fonctionnement des meubles de produits frais et surgelés (dégivrage, remontée en température, température de consigne, présence de condensation dans l'emballage, etc...)
- Techniques d'évaluation des performances de la chaîne du froid des produits frais et surgelés
- Bonnes pratiques d'utilisation des meubles froid en frais et en surgelés

## Bénéfices pour l'entreprise

Améliorer la qualité des produits au travers d'une maîtrise des performances de la chaîne du froid