

## METHODOLOGIE POUR LA CREATION/ AMENAGEMENT D'UN LABORATOIRE TRAITEUR

### Objectifs :

Connaître la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité des aliments  
Identifier le matériel culinaire et son utilisation dans une démarche de production traiteur  
Diagnostiquer ses besoins dans une démarche de conception de laboratoire  
S'approprier une méthodologie permettant la création et l'aménagement d'un laboratoire

### Personnes concernées :

Chef de cuisine – Responsable de service - Traiteur

### Méthode Pédagogique:

Active et participative  
Travail en groupe  
Utilisation des expériences  
Validation de la démarche

### Durée:

2 jours

### Répondre à la réglementation en matière d'hygiène dans une phase de création/aménagement d'un laboratoire

Le contexte réglementaire  
Les objectifs de résultats  
L'analyse des risques et la méthode HACCP  
Les sources de contamination  
Les moyens de prévention  
Le circuit de marche en avant

### La connaissance du matériel culinaire et de son utilisation

Le descriptif des équipements de base d'un laboratoire (gros matériel)  
Les équipements complémentaires  
Les caractéristiques des équipements et modes opératoires

### Le diagnostic organisationnel :

Identifier son effectif (personnel)  
La connaissance de l'offre à mettre en place  
La mise en œuvre d'une organisation de travail ( traitement des produits, stockage, mode de dressage, choix du contenant,

### Le diagnostic technique :

Identifier ses besoins en matériel et équipement dans la démarche d'aménagement ou création d'un laboratoire et correspondant à une prestation identifiée (liaison froide- liaison chaude – volume de production – choix des produits – conditionnement – conservation..)  
La prise en compte de l'existant dans une phase d'aménagement  
La création et l'aménagement du laboratoire