

Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire



Durée 14 heures (2 jours)	Date En fonction de vos disponibilités
Lieu Au sein de votre établissement	Prix 1 120 € HT/personne 2000 € HT : tarif groupe

Public concerné

Toute personne chargée de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) sur un établissement de restauration collective.

Prérequis

Cette action de formation ne nécessite aucun prérequis.

Objectifs de formation

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de :

- Rédiger, mettre en place sur le terrain et vérifier son PMS.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de :

- Citer les textes réglementaires de base.
- Décrire les bonnes pratiques d'hygiène mises en place.
- Dérouler la méthode HACCP.
- Rédiger des documents.
- Définir un plan de contrôle.

Contenu

- Définitions.
- Point sur la réglementation.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire :
 - les bonnes pratiques d'hygiène,
 - les normes HACCP,
 - la traçabilité, le retrait-rappel, la gestion des non conformités.
- La mise en place sur le terrain.
- Les vérifications du PMS : audit, analyses microbiologiques.

Méthodes pédagogiques

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Echanges sur les pratiques
- Exercices, cas pratique individuels

Intervenant

- Professionnel spécialiste de l'hygiène en restauration collective.

Modalités d'évaluation

Quizz, Questionnaire, QCM

Modalités de financement

Nous consulter pour plus d'informations...

Modalités d'accueil des personnes en situation de handicap

Nos salles sont équipées d'un accès pour personnes en situation de handicap. Si la formation nécessite une adaptation à un handicap, merci de nous le préciser.