

LE PMS : PLAN DE MAITRISE SANITAIRE



Thème : : Sécurité Alimentaire - Hygiène
Formacode : 42793



Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis les notions élémentaires de la réglementation en vigueur
- Saura analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Saura mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale au travers d'un plan de maitrise sanitaire.

Programme

1. RAPPELS SUR LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

Rappels sur les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.

Un contexte réglementaire en permanente évolution et l'évolution de la réglementation de 1993 à nos jours

Les différents organismes de contrôle et sanctions associées

Les risques alimentaires : (micro)biologiques ; chimiques ; physiques
(insistance sur le risque « salmonellose » et « Anisakis »)

2. CONSTITUER & FAIRE VIVRE SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Contenu du plan de maitrise sanitaire (PMS).

a. Protocoles et procédures associées concernant les bonnes pratiques d'hygiène relatives :

- à l'hygiène du personnel
- aux Achats/livraisons
- au Stockage et à la conservation
- aux transformations / fabrications
- au Nettoyage/Désinfection
- au traitement des déchets

Laboratoire : Hygiène générale des zones de transformations, des vitrines (durée d'exposition), rotation (PEPS)

b. Plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les 7 principes HACCP retenus par le règlement (CE) n°852/2004.

c. Procédures de gestion des produits non conformes et traçabilité

d. Organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel

e. Plan de lutte contre les nuisibles.

f. Adaptation COVID-19

3. MISE EN PLACE DES CONTRÔLES INTERNES ET EXTERNES : FAIRE VALIDER SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Savoir réaliser un audit interne à l'entreprise : repérer les manquements, informer, solutionner, évoluer.

Mandater un laboratoire extérieur pour valider les critères microbiologiques des produits vendus au consommateur.

4. DIGITALISATION DU PMS

Présentation des différentes plateformes digitales : EPACK, QUALIPAD, TRAQFOOD,...

Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'accès

En Distanciel et Mixte : Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet stable

Modalités de Formation

Présentiel ou Distanciel ou Mixte

Durée

21 heures

Effectif par Session

En Intra : 2 à 12 stagiaires

En Inter: 2 à 12 stagiaires

Lieux de Formation

Ile de France, Nord Ouest

Financement

Financement total ou partiel par la branche professionnelle (AKTO)

Inter: 525€ HT/ stagiaire

Intra: 1000€ HT/ jour

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez une particularité

à déclarer, contactez notre référent

Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative de formation

Documentation

Livret stagiaire, Documents en ligne

Formateurs

Ashley VIANA

Aurélia NAZZARENO



LE PMS : PLAN DE MAITRISE SANITAIRE



Thème: Sécurité Alimentaire - Hygiène
Formacode : 42793



Note générale 2023: 95%

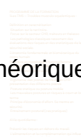
Nombre de candidats formés: 310

Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation, Extraits réglementaires, Exposés théoriques, Etude de cas concrets, Mise en situation



Nature des travaux demandés aux participants:

Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

Matériels utilisés:

Présentiel :

Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1paperboard, 1 tableau, Accès Wifi

Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

Distanciel :

Ordinateur (avec webcam) et une connexion internet

Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation, par des études de cas concrets, des mise en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de formation sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix

Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

Modalités de Formation

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.



Atteinte des objectifs: 95%



Outils et matériels pédagogiques: 95%



Support de cours: 95%



Locaux: 95%



Appréciation de l'organisme de formation: 97%



Note globale: 4,8/5