

Objectifs

- A la fin de la formation, le stagiaire sera capable de :
- acquérir les notions élémentaires de la réglementation en vigueur
- savoir analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- mettre en œuvre les principes de l'hygiène au travers d'un plan de maîtrise sanitaire.
- savoir constituer un système de PMS

Délais d'accès:

Les inscriptions doivent être réalisées une semaine avant le début de la formation.

Modalités techniques, pédagogiques

- Les modalités pédagogiques: exposé, échanges d'expériences, étude du cas pratiques et corrigés, mise en situation et corrigé, travail en groupe et individuel
- les Matériels utilisés: diaporama, ordinateur portable, vidéoprojecteur, écran, outils de visio-conférence
- les documents remis aux participants :contenu du cours, documents techniques, affichages, exercices et corrections, livret PMS...

Modes d'évaluation

- Une évaluation individuelle de l'acquisition des connaissances est assurée pendant la formation et à l'issue de la formation par:QCM, cas de synthèse, et test final,seuil de réussite 12/20
- les évaluations de l'appréciation des participants est demandée aux stagiaires en fin de stage.

Evaluation de résultat

un certificat de formation réglementaire remis immédiatement en fin de session

L'équipe pédagogique

- Formatrice Expérimenté,10 ans dans l'enseignement de la formation d'hygiène alimentaire et 5 ans d'expérience professionnel dans le secteur de la santé
- Formateur certifié et expérimenté

Nombre de personnes

Max 12 participants

Blue Sky Formation

Siège:33, Av Philippe Auguste 75011 Paris-Tél:06 77 10 98 82
Mail : info@bsforma.com-Site web : www.bsforma.com
Siret: 501 951 214 00052 –APE : 8559A-N°DA 11754272775

Programme

1. RAPPELS SUR LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION ET NATIONALE

- les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale et le contexte réglementaire,l'evolution
- Les différents organismes de contrôle et sanctions associées
- Les risques alimentaires : micro-biologiques ; chimiques ; physiques

2. CONSTITUER & FAIRE VIVRE SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- **Contenu du plan de maitrise sanitaire (PMS).**
- Protocoles et procédures associées concernant les bonnes pratiques dlhygiène relatives :
 - à 'hygiène du personnel
 - aux Achats/Réception
 - au Stockage et à la conservation
 - aux transformations / fabrications
 - au Nettoyage/Désinfection
 - au traitement des déchets
 - Organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel
- **Laboratoire** : Hygiène générale des zones de transformations, des vitrines (durée d'exposition), rotation (PEPS)
- **Plan d'analyse des dangers et des points critiques** pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les 7 principes HACCP
- **Procédures de gestion des produits** non conformes et traçabilité
- **Plan de lutte** contre les nuisibles.

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.
- collaborer avec un Laboratoire extérieur pour valider les critères microbiologiques des produits vendus au consommateur.

4. DIGITALISATION DU PMS

Présentation des différentes plateformes digitales

5.ATELIER DES ACTIVITES

Aider à la création d'un plan de PMS



Fiches, Affichages plastifiées:
59€ttc

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

- Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap pour les formations en inter-entreprise au mail: info@bsforma.com



PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Public
Toute personne souhaitant apprendre le PMS de HCR

Pré-Requis
Aucun prérequis nécessaire

Modalités de Formation
Distanciel ou en présentiel

 **Durée**
7 heures sur 1 Journée
En Intra : 1 à 12 stagiaires
En Inter: 2 à 12 stagiaires

 **Lieux de Formation**
Régions Ile de France

Financement
Financement possible par la branche professionnelle

Validation
Attestation en fin de formation

Note générale 2024:
en cours

Atteinte des objectifs:
en cours

Formatrice expérimentée

Documentation
Livret stagiaire, Documents en papier



inter-entreprise:299€ HT
Intra -entreprise: 550€ HT