

N°2 Mise en place du PMS et HACCP

Cette formation a pour objet de permettre aux exploitants d'établissements de restauration commerciale ou des métiers de bouche de se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur.

Cette formation vous fournira les clés nécessaires pour élaborer un Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) et mettre en place une démarche HACCP.

Prérequis : avoir des connaissances de base en hygiène alimentaire

Public visé : Tout public de cuisine et encadrement

Objectifs pédagogiques

- Connaître les points clefs de l'hygiène alimentaire
- Connaître la démarche HACCP
- Connaître les éléments constitutifs du PMS
- Connaître les éléments de traçabilité et les modalités de gestion de produits non-conformes

Durée : 1 jours soit 7 heures – De 8h30 à 12h15 et de 13h45 à 17h00

Modalités et délais d'accès : Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation

Tarifs : 250 € par stagiaire INTER / INTRA nous consulter.

Contacts : alim360france@gmail.com - Tel: 06 28 77 21 23 - 06 95 12 50 60

Méthodes Pédagogiques :

- expositive : diaporama, photos, exemples pratiques
- participative et applicative : tour de table, partage d'expériences entre stagiaires
- interrogative : post-it, questionnaire oral, réponse aux interrogations concrètes des stagiaires

Moyens d'évaluation :

- des acquis en fin de formation à partir d'un quiz
- de la satisfaction générale de la formation à partir d'une enquête de satisfaction

Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action :

- Feuilles d'émargement signées par demi-journée par les stagiaires et contresignées par le formateur

Accessibilité aux personnes handicapées : Pour les personnes en situation de handicap, nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir et dispenser la formation. Si vous participez à une formation inter-entreprises et êtes en situation de handicap, merci de nous apporter toutes les précisions utiles afin d'envisager tout aménagement nécessaire.

Lieu : En présentiel sur site ou en salle de réunion

Contenu

Matin

La réglementation en hygiène alimentaire applicable en restauration

- Rappel du contexte réglementaire (Règlements Européens, Arrêtés Ministériels et Notes de Service associées) et des éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les éléments de Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les contrôles de la DDPP ou prestataire

La démarche HACCP

La méthode **HACCP** repose sur l'identification, l'évaluation et la description des mesures de maîtrise. Elle repose sur 7 grands principes :

Les champs des études HACCP doivent être définis de façon à couvrir l'ensemble des activités de manutention, fabrication et stockage des denrées alimentaires menées au sein de votre entreprise.

Après-midi

Mettre en place le PMS au sein de son établissement

- Éléments de constitutions d'un PMS
- Mise en application en groupe de travail sur divers secteurs d'activités (de la réception et stockage des matières premières à la distribution des produits au consommateur) à partir du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Les éléments de traçabilité et les modalités de gestion de produits non conformes
- Exercice pratique