

AIDE À L'ÉLABORATION D'UN PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Adaptable en intra-entreprise, nous consulter



Public concerné

Chef(fe)s de cuisine, seconds de cuisine
Pas de prérequis nécessaire

Objectifs

Identifier les obligations réglementaires en matière d'hygiène alimentaire

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène adaptées à leur activité



Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire opérationnel

Assurer la traçabilité et la gestion des non conformités

Programme



Les enjeux de la sécurité alimentaire
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
La méthode HACCP
La traçabilité et gestion des non-conformités

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription





PROGRAMME

LES ENJEUX DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :

- Réglementation européenne et française
- Responsabilité du personnel
- Structure du Plan de Maîtrise Sanitaire

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE :

- L'établissement et le personnel
- Maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après production
- Maîtrise des températures

LA MÉTHODE HACCP :

- Principes de l'HACCP
- Diagrammes de fabrication
- Identification des dangers
- Surveillance et vérification du PMS

LA TRACABILITE ET GESTION DES NON CONFORMITÉS :

- Traçabilité des matières premières
- Procédures d'alerte, retrait et rappel
- Procédure de gestion des non-conformités



Équipe pédagogique :

- **Carole LAHOUCHE**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire
- **Audrey PONTHER**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire
- **Stéphanie BOTICARIO**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés sous forme de diaporama Power Point.
- Quizz en salle, échanges entre les participants.
- Exercices de mise en situation.



Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence.
- Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Formulaire de satisfaction à chaud rempli par les stagiaires en fin de formation.
- Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation.