



Réaliser ou mettre à jour son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)



Objectifs

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est obligatoire pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires, même ceux non soumis à agrément. Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques, chimiques et allergènes.

Cette formation, très concrète, vous donnera des clés pour construire et mettre en application votre PMS.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Apprendre à construire et mettre en application un PMS adapté et applicable à votre établissement ;
- ⇒ Apprendre à créer et instaurer des procédures internes pour vérifier l'efficacité de votre PMS.



Contenu de la formation

- ⇒ La réglementation relative à l'hygiène en restauration (Paquet Hygiène, textes français) ;
- ⇒ Généralités sur le Plan de Maîtrise Sanitaire ;
- ⇒ Formation à l'élaboration de documents (diagrammes de fabrication, analyse des dangers, procédures...) ;
- ⇒ Formation à la rédaction de documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et aux procédures HACCP ;
- ⇒ Formation à la mise en application sur le terrain et à l'auto-évaluation du fonctionnement du PMS ;
- ⇒ Préparation aux contrôles des services officiels.



Public visé

Public :

- Responsable de restauration / production ;
- Responsable qualité ;
- Référent(e) hygiène ;
- Diététicien(ne) ;
- Artisan (boulangier, boucher, traiteur...)
- Toute personne impliquée dans une démarche de management de la sécurité des aliments.

Pré-requis :

- ⇒ Connaissances de base en hygiène et sécurité des aliments.



Méthodes utilisées

- ⇒ Approche entièrement personnalisée et adaptée à votre établissement (intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles, prise en compte de vos documents existants) ;
- ⇒ Alternance des méthodes pédagogiques (apports de connaissances, échanges d'expériences professionnelles, travaux dirigés, animation en groupes de travail...) ;
- ⇒ Animation de la formation grâce des supports numériques de qualité ;
- ⇒ Évaluation des connaissances en début et en fin de formation ;
- ⇒ Validation par une attestation de formation.



Offre proposée

Durée de la formation : 2 jours (14 heures)

Tarif : 1 000 €

