

Restauration

Management de la sécurité des aliments



EPMSR

Construire, faire évoluer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en restauration

Contexte : Dans le cadre de l'application des textes réglementaires relatifs à l'hygiène en restauration (arrêté du 8 juin 2006 et notes de services correspondantes), cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour construire et mettre en application votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans votre cuisine.

Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Construire et mettre en application le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Objectifs opérationnels :

- Apprendre à mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté et applicable dans votre établissement sur la base de données réglementaires et de données de terrain
- Apprendre à créer et mettre en oeuvre les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité



Pour qui ?

Public :

- Équipe HACCP : responsable restauration, responsable qualité, référent hygiène
- Diététicien(ne)
- Responsable de production
- Toute personne impliquée dans une démarche de mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), d'une démarche HACCP (Hazard Analysis Critical Control)

Prérequis :

- Connaissance de base en hygiène et sécurité des aliments
- En intra :
 - Investissement de la direction et des services annexes
 - Implication dans la rédaction des documents
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- La réglementation relative à l'hygiène en restauration : « Paquet Hygiène », textes français
 - Le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - La formation à l'élaboration des documents (diagrammes de fabrication, analyse des dangers, procédures, enregistrements des auto-contrôles...)
 - Présentation et description des activités de l'établissement
 - Documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - Documents relatifs aux procédures HACCP
 - Système de traçabilité - Gestion documentaire
 - Formation à la mise en application sur le terrain et à l'auto-évaluation du fonctionnement du Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Formation à la résolution des non-conformités rencontrées dans le système mis en place
 - Se préparer aux contrôles de l'administration
 - Nombreux travaux dirigés, construction de documents
- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#))



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Alternance d'apports de connaissances et d'échanges d'expériences professionnelles
- Travaux dirigés
- Construction de nombreux documents
- Animations en groupe de travail

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : Intra : nous consulter

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain « senior » connaissant parfaitement votre activité.

- Afin de personnaliser la formation, celle-ci sera précédée d'une évaluation pré-formative de votre activité ([EETLOR](#)).



EPMSR

Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>