

Restauration

Management de la sécurité des aliments



ESATE

PMS - Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine satellite

Contexte : Dans le cadre de l'application des textes réglementaires, « le Paquet Hygiène » relatifs à l'hygiène en restauration, cette formation, très concrète, vous donnera les clefs pour construire et mettre en application le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans votre cuisine satellite.



Les objectifs

Objectif principal :

Mettre en place et en application son PMS conformément aux obligations réglementaires

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 œuvre les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité



Pour qui ?

Public :

Responsable de cuisine satellite
(restauration scolaire, crèches, EHPAD...)

Prérequis :

- Connaissances de base en hygiène des aliments
- Nous sommes à votre disposition pour vous aiguiller dans vos choix



Le contenu

Contenu :

- Enjeux de l'hygiène alimentaire
- Toxi-Infections Alimentaires collectives (TIAC)
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication - Moyens de maîtrise appliqués aux étapes vous concernant :
 - Réception des plats
 - Stockage
 - Remise et maintien en température
 - Service
 - Desserte et nettoyage des matériels et des locaux
- Exigences réglementaires :
 - Grands axes du « Paquet Hygiène »
 - Responsabilités face aux organismes officiels de contrôle
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : comment le mettre en place dans votre structure ?
- HACCP au quotidien : les auto-contrôles à mettre en place, les enregistrements
- Traçabilité et gestion documentaire
- Gestion des non-conformités
- Nombreux cas pratiques - Formation pratique à l'élaboration de documents :
 - Construction de documents « types » qui vous aideront à suivre vos auto-contrôles
 - Procédures
 - Enregistrements des auto-contrôles...
- Validation des acquis sous forme d'un QCM
- Synthèse : les éléments non assimilés ou mal assimilés feront l'objet d'un rappel lors de la correction de l'évaluation



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Échanges d'expériences
- Travaux pratiques dirigés construits sur votre établissement
- 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 :

Consultants formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 1 jour (7h)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

Formation assurée par des formateurs de terrain connaissant parfaitement votre activité



ESATE

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/>