

« Elaboration ou mise à jour du PMS Plan de Maîtrise Sanitaire »

L'objectif du « paquet hygiène » (CE n° 178/2002, n° 852/2004, n° 853/2004) est d'apporter un niveau élevé de protection de la vie, de la santé humaine et des intérêts des consommateurs : Le PMS reprend l'ensemble des démarches réalisées pour garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses produits vis à vis desc3 familles de dangers. Il appréhende les éléments essentiels à la préparation des obligations, ainsi que les preuves de la vigilance de ces mêmes exigences

Objectif: à l'issue de la formation, vous serez capable d'assurer en restauration une hygiène optimale et proposer une qualité alimentaire grâce à l'élaboration et la formalisation du Plan de Maîtrise Sanitaire(PMS) de son établissement –puis à l'articulation du PMS, des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), et de la démarche HACCP

Public: Tout professionnel de la restauration commerciale en charge de l'application, au sein de son établissement, des règles d'hygiène alimentaire, et souhaitant élaborer le Plan de Maîtrise Sanitaire(PMS) de son établissement

Les + de la formation :Programme de formation inspiré du cahier des charges réglementaire de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire

Prérequis : avoir suivi la formation initiale en hygiène alimentaire (14 heures) ou être titulaire d'un CAP cuisine datant d'après 2014

Durée : 8 heures **Effectif :** 1 à 10 personnes **Tarif :** 960 € nets. CGV sur www.CFTRFORMATION.FR

Accès Métiers / passerelles : La formation permet d'accéder à de nombreux emplois du secteur agroalimentaire : Chefs cuisiniers, cuisiniers Traiteurs Commis et plus généralement aux Métiers de l'agro-alimentaire Industrie alimentaire - Onisep. La formation est dans la continuité de celle du permis d'exploitation.

Suivi de l'exécution de la formation : Feuilles d'émargements, Attestation remise à chaque participant en fin d'action attestant des compétences acquises.

Moyens et méthodes pédagogiques :

Pédagogie active et participative - les gestes, les astuces et tours de mains sont transmis par le formateur et permettent aux stagiaires de s'approprier le savoir - faire et les techniques professionnelles. La Formation théorique s'appuie sur des méthodes pédagogiques interactives: photographies, vidéos, études de cas, kits pédagogiques, mises en situation. Possibilité d'exercices pratiques au sein du plateau technique si celui-ci est mis à disposition par le demandeur.

Un manuel stagiaire complet est remis à chaque participant.

Modalités d'organisation: Cours intra-entreprise : 1 à 10 stagiaires maximum

Dates flexibles selon disponibilité du formateur et lieu de formation au choix respectant les conditions de sécurité requises. Intervention possible dans un délai de 21 jours maximum à partir de la prise en compte de votre demande sous réserve du respect des éventuels pré-requis.

Stage dans les locaux du demandeur, en salle de réunion, ou location de salle externe, prévoir un espace suffisamment important pour la mise en pratique, salle doit être si nécessaire accessible aux personnes en situation de handicap.

C.F.T.R.

Modalités d'appréciation des résultats : Test de positionnement au démarrage du stage, exercices pratiques, et questionnaire d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés, établissement d'un plan d'action à l'issue du stage (formation intra-entreprise).

Intervenant / animateur : Gilles TEYSSIER, formateur et consultant en arts culinaires et hygiène alimentaire depuis 30 ans.

Contact : CONTACT@CFTRFORMATION.FR

Contenu de la formation :

Comprendre l'intérêt PMS

- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Comprendre l'articulation entre BPH, démarche HACCP et traçabilité

Justifier du respect des BPH

- Identifier les BPH & PRP
- Maîtriser les BPH
- Formaliser les BPH dans le dossier du PMS

Mettre en place et justifier d'un plan HACCP

- Comprendre l'origine et le but
- Connaître les 7 principes de la démarche
- Mettre en œuvre les 12 étapes
- Savoir piloter la démarche
- Formaliser le plan HACCP
- Définir la traçabilité
- Identifier les objectifs de la traçabilité