



LA MISE EN PLACE DU PMS DANS SON ÉTABLISSEMENT

DES BONNES PRATIQUES AU SYSTÈME DOCUMENTAIRE

Public et Pré-requis : Cette formation s'adresse aux restaurateurs, exploitants de cafés-brasseries qui souhaitent être accompagnés par un professionnel, dans leur établissement, pour mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire propre à leur établissement.
- Vérifier le système mis en place.
- Former/informer son personnel.

1
JOUR

▶ INTRA ENTREPRISES 8 À 12
▶ PARTICIPANTS

Le PMS en interne dans l'établissement

- ▶ Quels sont les freins à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire ?
- ▶ Les contraintes liées à l'établissement
- ▶ Comment informer/former son personnel ?

Les aspects réglementaires

- ▶ Rappel du contexte réglementaire (Arrêté du 8 juin 2006 et la note de service N2012-8054 du 8 mars 2012)

Le PMS : comment le mettre en œuvre ?

- ▶ Le contenu du PMS
- ▶ La mise en œuvre du PMS dans un établissement de restauration commerciale
- ▶ Le système documentaire

Contrôler la mise en œuvre du PMS

- ▶ Vérification du système mis en place (auto contrôles...)

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative : plénières interactives, analyse de cas.

INTERVENANTS :

Spécialisés dans l'Hygiène Alimentaire.