UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701

contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES

INTER ET INTRA ENTREPRISES
6 À 12 PARTICIPANTS

PRÉSENTIEL

PROGRAMME

METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

PUBLIC : 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.

PRÉ REQUIS : Aucun

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

MÉTHODE :

Alternance d'apports théoriques, d'ateliers pratiques, de cas concrets
Méthode active et participative
En début de chaque session, un rappel des notions clés et une introduction aux nouveaux contenus sont proposés afin d'assurer la continuité pédagogique. En fin de session, une vérification orale de la compréhension et une validation des acquis sont réalisées collectivement.

VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

UMiH FORMATION

PROCHAINES DATES DE FORMATION CONSULTEZ

www.umihformation.fr

0 806 700 701
contact@aktiveoformation.fr

14 HEURES | INTER ET INTRA ENTREPRISES 6 À 12 PARTICIPANTS | PRÉSENTIEL

DÉTAIL DE LA FORMATION

INTRODUCTION ET CADRAGE DE LA FORMATION

- Présentation formation (organisation, objectif, test de positionnement)

LE PMS EN INTERNE DANS L'ÉTABLISSEMENT

- Intégrer les contraintes liées au fonctionnement d'un établissement afin d'adapter et de personnaliser son PMS,
- Définir les moyens de formation et de sensibilisation du personnel au PMS et aux bonnes pratiques d'hygiène

LES ASPECTS RÈGLEMENTAIRES

- Identifier les principales réglementations relatives à la mise en place du PMS,
- Identifier les principales règlementations en lien avec les règles d'hygiène en restauration commerciale

LE PMS : COMMENT LE METTRE EN OEUVRE ?

- Définir le contenu du PMS, ses obligations de moyens et de résultat
- Savoir utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité
- La mise en oeuvre du PMS par la méthode des 5M,
- Documenter les procédures de nettoyage et de désinfection des locaux,
- Définir les procédures et enregistrements du PMS relatifs au stockage des produits réfrigérés
- Savoir identifier les fournisseurs de produits d'origine animales disposant d'un agrément sanitaire ou d'une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire français,
- Définir les durées de vie des préparations élaborées à l'avance
- Connaître le contenu du PMS
- Définir les temps d'archivage des documents du PMS,
- Organiser les documents du PMS de son établissement,
- Définir les procédures de gestion des alertes alimentaires, des TIAC et des précédents contrôles d'hygiène officiels

CONTRÔLER LA MISE EN OEUVRE DU PMS

- Connaître les moyens de vérification à la mise en place et à l'efficacité du PMS
- Savoir gérer les non-conformités,
- Établir un audit interne afin de vérifier la mise en place et à l'efficacité du PMS

INTERVENANTS :

Consultants spécialisés en Hygiène Alimentaire