



PROGRAMME Formation HYGIENE ET SECURITE

Formation mise en place du P.M.S "Plan de maîtrise sanitaire"

7 heures
1 jour

INTER/INTRA
Présentiel

PROGRAMME Formation HYGIENE ET SECURITE
Formation mise en place du P.M.S "Plan de maîtrise sanitaire"

Objectif	<p>A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none">•Mettre en place le PMS « Plan de Maîtrise Sanitaire » adapté à son établissement•Assurer le contrôle du plan de maîtrise sanitaire mis en place•Transmettre la méthodologie nécessaire à l'application du plan de maîtrise sanitaire
Programme	<p>1-Le rappel de l'hygiène 1 heure</p> <p>2-Le rappel de la mécanique HACCP 1 heure</p> <p>3-L'analyse des risques en cuisine 1 heure</p> <p>4-L'outil de structuration d'un plan HACCP 1 heure</p> <p>5-la rédaction du tableau de maîtrise et des procédures 2 heures</p> <p>6-Les documents associés d'autocontrôles 1 heure</p>
Public	Professionnels qui souhaitent être accompagnés pour mettre en place le « Plan de Maîtrise Sanitaire » dans le cadre des règles de l'hygiène et la sécurité alimentaire dans leur établissement.
Pré-requis	Compréhension de la langue française (lu, parlé, écrit)
Moyens pédagogiques, Techniques et Encadrement	Méthode découverte, brainstorming, ateliers dirigés. Support de formation : documentation synthétique remise aux stagiaires. Formateur: spécialisé dans l'hygiène alimentaire diplômé du titre de formateur professionnel
Evaluation des connaissances, Validation	QCM, Quiz, évaluation orale, Attestation de formation