



FORMATION MAITRISE DOCUMENTAIRE APPLIQUEE – COMMENT FAIRE VIVRE SON PMS

PUBLIC VISE :

- Responsable de cuisine ou encadrant
- Second de cuisine
- Agent en charge du PMS de la cuisine

Des formations de sensibilisation à l'hygiène préalables sont nécessaires pour tous les stagiaires.

Le PMS doit être en place dans l'établissement.

Objectifs :

- Comprendre l'architecture d'un Plan de Maîtrise Sanitaire
- Savoir établir une surveillance régulière et des mises à jour ponctuelles du PMS
- Savoir exploiter son PMS : analyses, non-conformités, cas d'alertes sanitaires

Programme :

1 – La composition du PMS

- Architecture et nomenclature
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis
- L'analyse HACCP et les points déterminants (PrPO / CCP)
- La traçabilité

2 – Surveillance et mise à jour du PMS

- Mises à jour documentaires
- Exercice sur les mises à jour de diagrammes de fabrication
- Changement de l'analyse HACCP (exercice)
- Moyens de vérification du PMS

3 – L'exploitation du PMS

- Exploitation des analyses bactériologiques (exercice)
- Gestion des non-conformités (exercice)
- Gestion d'une crise sanitaire : alerte produit ou suspicion de TIAC
- Jeu de rôle pour savoir gérer une alerte sanitaire

Outils pédagogiques : support PWP, QCM, questionnaire évaluation



Durée : 7 heures

Horaires : A définir avec l'établissement

Code formation : MDA1

LABOCEA est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne - Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22

Version : 2019

LABOCEA, Conseil, Expertise et Analyse en Bretagne

Zoo pôle, 5-7 rue du sabot, 22440 PLOUFRAGAN

Site de PLOUFRAGAN : 02 96 01 37 22, Site de QUIMPER : 02 98 10 28 88 Site FOUGERES : 02 99 94 74 10, Site de Brest : 02 98 34 11 00

Site de Combourn : 02 99 73 02 29 Courriel : cea@laboce.fr

