



Public :

- Artisans
- Gérant d'un restaurant commercial
- Personnel appelé à rédiger le PMS

- Une formation de sensibilisation à l'hygiène est nécessaire pour tous les stagiaires.

Durée : 7 heures

Horaires : 9h – 12h30

et 13h30 – 17h00

Formation au Plan de Maîtrise Sanitaire pour les artisans des métiers de bouche et la restauration commerciale

OBJECTIFS

1. Informer les professionnels sur la réglementation hygiène
2. Apports de connaissance sur la méthode HACCP
3. Proposer à des professionnels un document de travail pour élaborer le Plan de Maîtrise Sanitaire de leur établissement
4. Réaliser un PMS adapté à l'établissement suite à la formation

PROGRAMME

Introduction Vérification des acquis des participants sur les obligations réglementaires et les bonnes pratiques d'hygiène.

1 - Le Paquet Hygiène

- Principe
- Textes en vigueur

2 – Qu'est-ce que le PMS ?

- Définition
- Objectifs et composition

3 – Présentation de l'établissement et de l'activité

- Hygiène du personnel
- Le nettoyage désinfection
- La maintenance des locaux, équipements et du matériel
- La maîtrise des températures
- Le contrôle à réception et à expédition

4 – L'analyse des dangers et la mise en place des mesures préventives adaptées à l'établissement

- Méthode HACCP
- Diagrammes de fabrication
- Identification des risques
- L'utilisation des Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène

5 - La traçabilité des denrées

- Définition
- Mise en œuvre

6 - La gestion de non-conformités et la gestion d'une crise sanitaire

7 - La surveillance et la vérification du PMS

- Plan d'analyse microbiologique

Conclusion

Moyens pédagogiques et d'encadrement : Clé USB et support PPT, trame PMS en version papier et informatique, annexes et modèles d'enregistrement en version papier et informatique, guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

Modalités d'évaluation : Quizz en début et en fin de formation.

Tarifs et contacts : Se reporter au devis joint.

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



99% de clients « très satisfaits » et 1477 stagiaires formés en 2023.

V. 2024

Laboratoire public

Conseil, expertise et analyse en Bretagne

Siège social - LABOCEA - 7 rue du Sabot - CS 30054 - 22440 PLOUFRAGAN – France

Standard unique LABOCEA : 02 96 69 02 10 – Service CEA : 02 98 10 40 48

E-mail : cea@labocea.fr