PMS - Restauration commerciale et agroalimentaire

Format :
Présentiel

Durée :
2 jours / 14 h

Référence :
SEC-PMS-1680

Public :
L'ensemble du personnel (directeurs, cuisinier, gérant, économe...) travaillant en restauration commerciale (restaurants, traiteurs?) ou en entreprise agroalimentaire familiales.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Etre capable de :
Concrétiser les principes de la méthode HACCPsur le terrain.
Déterminer les points critiques présents et les maîtriser.
Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire.
Appliquer cette démarche concrètement sur le terrain.

Pré-requis :
Avoir suivi une formation initiale hygiène alimentaire.

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques.
Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :

Questionnaire d'auto-positionnement:
Un questionnaire d'auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin de l'adapter aux besoins et attentes des participants.

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

- Exercices, tests d'évaluations (QUIZZ ou QCM ...).

Moyens techniques mobilisés :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

NB :

Nous vous rappelons que le Plan de Maîtrise Sanitaire est un outils obligatoire dans les cuisines.
N'hésitez pas à me contacter pour sa mise en place de façon personnalisé.

Selon le besoin après audit, cette formation peut être ramenée sur 1 jour.

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. Le PMS et le HACCP en pratique

Analyse des risques (audit qualité)
Identification des points critiques
Analyse des PC
Seuil de tolérance
Techniques de contrôle
Actions correctives
Traçabilité des contrôles réalisés

2. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Définition - Contenu
Notions de traçabilité (de la fourche à la fourchette)

3. Mise en application concrète de la démarche

Documents de contrôle
Procédures associées
Fiches de suivi
Fiches de poste

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 28/08/2023