PMS - Accompagnement à la mise en place du plan de maîtrise

Format :
Présentiel et/ou Distanciel

Durée :
3 jours / 21 h

Référence :
SEC-PMS-0844

Public :
Tout public

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 :
Mettre en application les dispositions de la législation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité des aliments, fondées sur l'obligation de résultats
- Appliquer les Bonnes Pratiques en Hygiène, maîtriser les points critiques et la traçabilité, assurer une gestion adéquate des produits non-conformes
- Développer un comportement d'implication et de responsabilisation auprès de l'ensemble du personnel afin de créer la dynamique nécessaire.
Construire le Plan de Maîtrise Sanitaire obligatoire, sur la base des exigences réglementaires et des données de terrain, formaliser des procédures et autocontrôles pertinents, adaptés au niveau de risque de l'activité.
Assurer un suivi efficace de ce dispositif de sécurité sanitaire des aliments.

Pré-requis :
Aucun

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 2 jours.

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. Audit Initial

1 - Bilan global quant aux conditions d'installation et d'équipement, aux règles d'hygiène définies et appliquées, aux documents d'autocontrôles existants, à la traçabilité, à l'implication du personnel?
Maîtrise sanitaire des opérations
Réception et stockage des matières premières
Gestion des enceintes froides positives et négatives
Etapes de fabrication
Comportement hygiène du personnel
Expédition ou service
Maîtrise de la durée de vie des produits
Gestion des déchets
Opérations de nettoyage-désinfection
Maîtrise sanitaire du milieu de travail
Maîtrise sanitaire des matières premières en stock
2 - Dangers liés au manque d'hygiène/Points critiques de l'activité
3 - Restitution des résultats, présentation de la démarche et définition des actions à mener conformément aux exigences réglementaires en matière d'hygiène/HACCP
4 - Définition des responsabilités de chacun dans le dispositif de sécurité sanitaire (PMS)
5 - Rédaction du rapport d'audit (Constats, points forts, écarts à corriger/axes d'amélioration)

2. Construction du plan de maîtrise sanitaire (PMS)

1 - Formalisation des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPF) ou Pré-requis
Hygiène du personnel
Plan de nettoyage et de désinfection
Instructions de travail relatives à l'hygiène
Mesures afférentes à l'environnement de travail
Gestion des produits et maîtrise des températures
Contrôle à réception et expédition
2 - Elaboration du plan HACCP
Analyse des dangers, identification des points critiques (CCP et PRPO)
Mesures de maîtrise
Eléments de surveillance
Documents relatifs à la vérification
3 - Elaboration des procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes

3. Mise en application du plan de maîtrise sanitaire

1 - Mise en place des mesures de maîtrise
Relatives aux matières premières
Relatives aux étapes de fabrication et de livraison ou de service
Relatives à l'environnement de travail
2 - Appropriation sur le terrain de la documentation et des enregistrements associés au Plan de Maîtrise Sanitaire
3 - Organisation de la traçabilité
4 - Gestion des produits non-conformes
5 - Implication de l'ensemble du personnel dans le dispositif de sécurité sanitaire (PMS)

4. Elaboration des documents du plan de maîtrise sanitaire

Rédaction des procédures et instructions spécifiques afférentes aux Bonnes Pratiques en Hygiène, à l'HACCP, la traçabilité et la gestion des produits non-conformes

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 24/11/2023