

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

Type de formation :

Formation qualifiante

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

Compétences et méthodes pédagogiques :

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 et pédagogiques :

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 :

Toutes nos formations sont réalisées à la demande et en fonction des souhaits de nos clients.

Nous pouvons également réaliser des formations sur-mesure à partir de programmes existants ou en construisant un programme spécifique à partir de vos objectifs.

Merci donc de bien vouloir nous contacter par courriel ou par téléphone afin de définir ensemble les dates et modalités de formation souhaitées.

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 :

Dominique Odillard : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 24/11/2023