

Plan de maîtrise sanitaire en cuisine de fabrication PERFECTIONNEMENT

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'optimiser son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en cuisine de restauration collective selon la réglementation en vigueur.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en place et/ou mettre en application les outils nécessaires au suivi du PMS.
Identifier les non-conformités et mettre en place les actions correctives prédéfinies dans le PMS.

PROGRAMME

Évaluation des autocontrôles imposés par le PMS :
procédures, instructions de travail et enregistrements.

Suivi de la qualité microbiologique des produits fabriqués et des prélèvements d'environnement :
principales bactéries recherchées et interprétation des résultats.

Gestion des non-conformités et mise en place d'actions correctives : à partir d'études de cas, vérification de l'efficacité des autocontrôles et mise en place des actions correctives en cas de résultats non-conformes.

Travaux pratiques à partir des PMS apportés par les participants.

MODULE 1C INTER

Mercredi 6 avril 2022

Tarif : 344 € / participant

Durée : 7h

Horaires

De 8h30 à 12h et de 13h15 à 16h45

Public concerné

Personnel et encadrement intervenant en cuisine

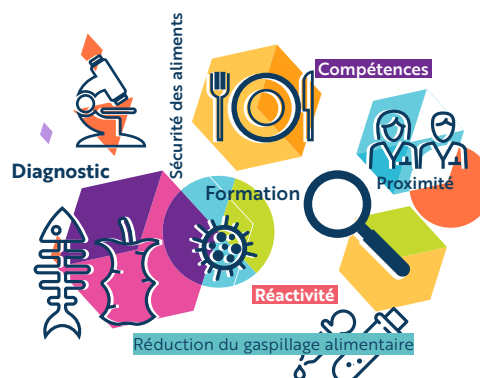
Prérequis

Connaître le contenu et la mise en application d'un PMS (Type module 1B)

Lieu

Laboratoire départemental d'analyses
Chemin de la Miche
Bourg-en-Bresse

Formation adaptable en intra :
nous contacter



Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
Actions de formation

AIN
le Département
LDA Laboratoire
départemental d'analyses