

SUIVI DE L'APPLICATION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE SUR SITE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Perfectionnement du Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine de fabrication : sur site

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 ses pratiques et sa documentation dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine de fabrication.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Perfectionner ses documents relatifs au Plan de Maîtrise Sanitaire.

PROGRAMME

Intervention sur le site de l'établissement

Matin

Dans la cuisine pendant l'activité, formation orientée sur l'amélioration des pratiques professionnelles en s'appuyant sur la méthode des 5M : Matériel, Milieu, Main d'œuvre, Matières et Méthode.

Après-midi

En salle de réunion, restitution de l'ensemble des observations de la matinée et formation orientée sur l'amélioration des documents constituant le PMS. Un plan d'actions est remis à l'établissement après intervention.

MODULE 8

INTRA

Date : à définir avec l'établissement (prendre contact avec le laboratoire)

Tarif : 760 €

Durée: 5h

Horaires

À définir avec l'établissement

Public concerné

Personnel et encadrement intervenant en cuisine

Prérequis

Connaître les bases de l'hygiène alimentaire et du Plan de Maîtrise Sanitaire

Lieu

Sur site dans l'établissement



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