

# 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

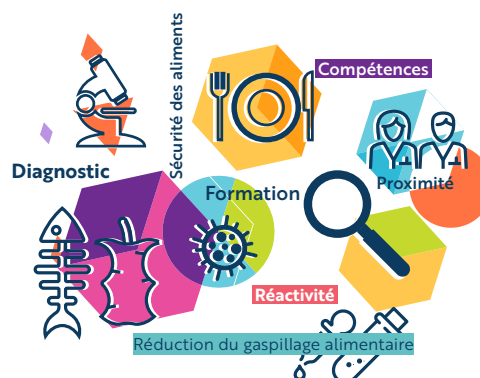
Personnel et encadrement intervenant en cuisine

#### 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