

Suivi de l'application du Plan de maîtrise sanitaire en cuisine satellite : sur site

FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

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 satellite.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Perfectionner ses documents relatifs au Plan de Maîtrise Sanitaire.

PROGRAMME

Intervention sur le site de l'établissement

Matin (fin de matinée, avant service)

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

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.

TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 4

Date à définir avec
l'établissement

Sur site dans l'établissement

Tarif Inter

601 €/participant

Durée	3 heures
Horaire	À définir avec l'établissement
Public concerné	Personnel et encadrement intervenant en cuisine recevant les repas en liaison chaude ou froide
Prérequis	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire et du Plan de Maîtrise Sanitaire