



# Suivi de l'application du plan de maîtrise sanitaire sur site

FORMATION METIERS DE BOUCHE

## 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 établissement de métiers de bouche.

## OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Perfectionner ses documents relatifs au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

## 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 5 M : 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.

TARIF IDENTIQUE  
À 2024

## MODULE 2

Date à définir avec  
l'établissement

Sur site dans l'établissement

Tarif Inter

838 €/participant

<b>Durée</b>	5 heures
<b>Horaire</b>	À définir avec l'établissement
<b>Public concerné</b>	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtis-sier...)
<b>Prérequis</b>	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire et du Plan de Maîtrise Sanitaire

