



# Plan de maîtrise sanitaire PERFECTIONNEMENT

## FORMATION MÉTIERS 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, l'apprenant sera capable d'optimiser son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en établissement de métiers de bouche 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 apprenants.

### MODULE 1C

<b>Mercredi 6 mai</b>	Laboratoire départemental d'analyses
<b>Tarif Inter</b>	386 €/participant
<b>Tarif Intra</b>	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
<b>Durée</b>	7 heures
<b>Horaire</b>	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
<b>Public concerné</b>	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
<b>Prérequis</b>	Connaître le contenu et la mise en application d'un PMS (Type module 1B)
<b>Lieu</b>	<b>Laboratoire départemental d'analyses</b> chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

