



Suivi de l'application du plan de maîtrise sanitaire 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, l'apprenant 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 zone de production 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 utilisant les exemples relevés en zone de production, formation orientée sur l'amélioration des documents constituant le PMS et sur leur mise en application :

- les bonnes pratiques d'hygiène (personnel, maintenance, plan de nettoyage/désinfection, lutte contre les nuisibles, approvisionnement en eau, maîtrise des températures : réception, stockage, refroidissement, service/vente...)
- le plan HACCP (analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques, mesures de maîtrise de la production...)
- la traçabilité et la gestion des produits non conformes

MODULE 2

Date à définir avec l'établissement	Sur site dans l'établissement
Tarif	851 €
Durée	5 heures
Horaire	À définir avec l'établissement
Public concerné	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire et du Plan de Maîtrise Sanitaire