



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

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

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

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 utilisant les exemples relevés en cuisine, 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, maîtrise des températures : réception, stockage, remise en température, service...)
- le plan HACCP (analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques)
- la traçabilité et la gestion des produits non conformes

MODULE 4

Date à définir avec l'établissement

Sur site dans l'établissement

Tarif

610 €

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

