Izyquali.qxp_catalogue formation 31/01/2023 14:33 Page5

A.2 LA MISE EN PLACE DU PLAN DE maîtrise SANITAIRE (PMS)

LA MAÎTRISE ET LA BONNE GESTION DU SYSTÈME DOCUMENTAIRE DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT

Prérequis

Une bonne maîtrise de la langue française, exercer ou être intéressé par les métiers de bouche

En cas de formation distancielle : connexion internet, PC ou Tablette avec Webcam avec une bonne bande passante

PUBLIC CIBLE

Personnel de cuisine, restaurant, Métiers de bouche.

MÉTHODE MOBILISÉE

Méthode adaptée aux apprenants : favorisant l'interaction, la formation est personnalisée au maximum, mise en situation favorisant l'échange entre pairs, andragogie orientée vers l'amélioration des compétences et l'acquisition du savoir-faire et savoir-être
Moyens pédagogiques : supports audiovisuels, animation groupe, travaux dirigés, remise de documents pédagogiques et opérationnels

TARIF

Le tarif est fonction des modalités.
Demandez un devis afin **d'estimer au plus juste selon votre situation et vos besoins**

DURÉE

1 jour en présentiel
ou 7h en distanciel

MODALITÉ D'ÉVALUATION

1ère évaluation des compétences à l'entrée et 2ème contrôle des connaissances en fin de formation par QCM. Le formateur évalue l'évolution des acquisitions au long de la formation.
Remise d'une attestation spécifique en hygiène alimentaire

MODALITÉ ACCÈS – DÉLAI

Formation intra, Inter entreprise ou à Distance, Prévoir un délai d'environ 3 semaines avant le début de la formation.
Formation réalisée sur mesure

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Cette formation destinée aux opérateurs des métiers de bouche vise à faire comprendre les enjeux de santé publique et économique en relation avec la restauration commerciale : responsabilité, obligation de résultat, Contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire, auto-contrôles nécessaires etc.
Analyser les dangers (physiques, microbiens, chimiques) et évaluer les risques éventuels d'une toxi-infection alimentaire collective et les conséquences dramatiques en termes de perte de clientèle etc.

À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de :

- Analyser l'environnement selon la méthode HACCP et identifier les dangers pour les maîtriser
- Appréhender le cadre légale en Europe et en France encadrant les responsabilités des professionnels de la restauration commerciale
- Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène professionnelles
- Mettre en œuvre les activités d'amélioration de la qualité des prestations au profit de la santé des consommateurs
- Connaître l'intérêt du contrôle sanitaire et appliquer la transparence

LE PMS EN INTERNE DANS L'ÉTABLISSEMENT

- Lever les freins de la mise en place du PMS
- Contraintes liées à l'établissement
  Comment informer et former le personnel
- Identifier les dangers pour mieux les maîtriser

LA RÉGLEMENTATION

- Le Paquet hygiène et ISO 22000
- Contexte réglementaire arrêté du 8 juin 2006 et note de service N2012
- Contraintes liées aux contrôles officiels et les auto-contrôles

MISE EN ŒUVRE DU PMS

- GBPH du secteur d'activité de l'entreprise
- Contenu du PMS
- Système documentaire

CONTRÔLE DU PMS

- Vérification du système mis en œuvre
- Benchmarking et amélioration du système
- Auto-contrôle et suivi de la traçabilité