

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Modalités pédagogiques

Durée : 14 heures, 2 jours

Horaires : 9h00-12h30 et 13h30-17h00

Lieu : Voir convention

Participants : 1 mini – 8 max

Dates : Voir convention

Niveau : Initiation

Présentation de la formation

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) s'inscrit dans le cadre de la réglementation européenne dite du « paquet hygiène ». Il s'agit d'un outil pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments. Cette formation vous permettra de le mettre en place dans votre établissement, et de garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire des aliments. Vous serez en mesure d'assurer l'application de la méthode HACCP en matière de détection et de prévention des dangers.

Objectifs de fin de formation

A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :

- Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté à la réglementation
- Maîtriser les différentes étapes de la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène irréprochable dans votre établissement

Public visé et Prérequis

Public visé : Chef de cuisine, Directeur d'établissement, responsable qualité et sécurité.

Prérequis : Il est recommandé de maîtriser les notions relatives aux exigences HACCP pour suivre la formation Plan de Maîtrise Sanitaire.

Positionnement avant la formation

Le niveau de connaissance des stagiaires sera évalué avant la formation via un questionnaire en ligne réalisé par le formateur.

Objectifs et contenus pédagogiques par demi-journée

Jour 1

Matin

Retour sur la définition de l'hygiène : comprendre l'intérêt et le cadre réglementaire

- Retour sur vos représentations de l'hygiène : de quoi parlons-nous ? Que devons-nous intégrer dans l'hygiène ?
- Appréhender la réglementation propos à l'hygiène (France et Europe)

Après-midi

Identifier et définir les méthodes reconnues en hygiène

- Définition et étude du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- Définition de la méthode HACCP : la référence en matière d'hygiène et le paquet hygiène
- Focus sur le respect des bonnes pratiques d'hygiène, rappel des fondamentaux / prérequis

Jour 2

Matin

Qu'est-ce que le plan de maîtrise sanitaire (PMS) et comment le mettre en place ?

- Assurer l'application de la méthode HACCP : Détection des dangers, prévention contrôles, etc.
- Déterminer les méthodes permettant d'assurer la traçabilité et l'étiquetage des produits
- Comment assurer la gestion des produits non conformes dans le cadre de votre activité et / ou organisation
 - Les actions à mener par les équipes
 - Les actions à mener par la direction

Après-midi

- Retour sur le mode de fonctionnement des TIAC
 - Définition des TIAC (Toxi-infection alimentaire collective)
 - Identifier les principales bactéries incriminées
 - La gestion des TIAC par les équipes
 - La gestion des TIAC par la direction

Moyens pédagogiques et techniques mis en œuvre

Moyens pédagogiques :

Moyens et méthodes pédagogiques : La formation alternera théorie et pratique avec des exercices, cas pratiques et mises en situation.

Supports : Un support de cours sera remis à chaque apprenant.

Moyens techniques :

Moyens mis à disposition : Salle équipée de tables et chaises, connexion internet, vidéoprojecteur ou projection des supports sur un écran LCD

Matériel requis : Apportez votre ordinateur

Modalités d'évaluation

Avant la formation : une évaluation en ligne sur le positionnement du stagiaire

Pendant la formation : exercices, quiz, QCM et mises en situation tout au long de la formation pour tester vos connaissances et évaluer votre progression.

En fin de formation : un questionnaire à choix multiple permettra de vérifier l'acquisition correcte des compétences.

Critère d'évaluation :

- Un score de 75% de bonnes réponses doit être obtenu pour la validation des acquis.

Après la formation : une évaluation est réalisée à 6 mois pour évaluer l'impact de la formation sur la pratique professionnelle du stagiaire

Moyens d'encadrement

Formateurs spécialisés dans les secteurs de l'hygiène alimentaire et de la réglementation sur la restauration commerciale agréé par arrêté du la ministère de l'Intérieur depuis plus de 20 ans.

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats

Suivi de l'exécution :

- Feuille d'émargement par demi-journée signée par chaque stagiaire et par le formateur
- Remise d'une attestation d'assiduité individuelle à la fin de la formation

Appréciation des résultats :

- Évaluation formative continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Sanction de la formation

Remise d'une attestation de fin de formation

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nous souhaitons que tout le monde puisse bénéficier et accéder à nos formations. C'est pourquoi, notre organisme de formation vous propose d'étudier les possibilités d'aménagement au cas par cas. Pour cela merci de contacter le Référent Handicap au 09 51 04 21 45 ou par mail à handicap@passpro.fr.