

Public :

Tout personnel de restauration, gestionnaire, direction, chef de cuisine.

Toute personne manipulant des denrées alimentaires.

Pré-requis :

Aucun.

Durée : adaptée à votre service restauration

Horaires : A définir

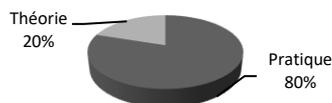
Date : A définir

Lieu : Dans votre structure

Tarif : A définir

Nombre de salariés par

session : 1 à 10 pers



Références réglementaires :

Règlement (CE) n°852/853/2004

Modalités pédagogiques :

Méthode participative et interactive

Procédure d'évaluation :

Evaluation de fin de stage (mise en situation).

Attestation de fin de formation.

Contacts :

Christophe ROGER

06.31.64.99.32

christophe.roger72@gmail.com

Le Plan de Maîtrise Sanitaire adapté à votre service de restauration « P.M.S »

Objectifs et compétence visés :

- Mettre en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre de la production culinaire.
- Appliquer et respecter un plan de maîtrise sanitaire adapté à votre établissement.

Programme :

Réalisation personnalisée de votre plan de maîtrise sanitaire

- o Rappel de la réglementation européenne
- o La réglementation de l'INCO liées aux allergènes

I. Les bonnes pratiques d'hygiène

- Le personnel
- L'aliment
- La structure
- Le matériel

II. Le Plan HACCP

- Le diagramme de fonctionnement
- L'analyse des risques : microbiologique, chimique et physique
- Les autocontrôles liés à votre fonctionnement

III. Traçabilité

- Les repas témoins
- La traçabilité des étiquettes entrant dans la composition de vos préparations
- La gestion des TIAC
- La gestion des alertes alimentaires

IV. Divers

- Protocoles divers selon votre fonctionnement
- Gestions des analyses bactériologiques
- Validation du plan de maîtrise sanitaire