

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et son utilisation au quotidien

(Module 3)

[Public et prérequis]

Responsable de cuisine, Équipe de restauration, Agent d'entretien...
Aucun prérequis.

[Moyens pédagogiques et techniques]

Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de power point, envoi dématérialisé après la formation à la demande.

Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, exercices progressifs et simulations.

Évaluation des acquis et satisfaction de la formation : Exercices sous forme de Quiz, QCM, Tests et questionnaire de satisfaction.

[Durée et lieu]

1 demi-journée (3h), sur site, date à fixer avec l'établissement. Délais d'intervention selon devis.

[Tarif]

Nous consulter.

[Contact et Formateurs]

Fiona COURCELLE, Technicienne Qualité en agroalimentaire.

Frédéric PATE, Responsable de l'unité Qualité des Aliments et Environnement.

Email :

fiona.courcelle@alsace.eu

frederic.pate@alsace.eu

Remise d'une attestation de formation nominative.

[L'OBJECTIF DE LA FORMATION]

S'approprier, appliquer et mettre à jour le Plan de Maîtrise Sanitaire.

[PROGRAMME]

- Le PMS et son utilité
- Le PMS dans la réglementation
- Le contenu du PMS
 - Documents relatifs aux BPH
 - Documents relatifs à l'étude des points critiques
 - Procédures de traçabilité et gestion des produits non-conformes
- L'utilisation du PMS
 - Savoir rédiger une fiche de non-conformité
 - Mise à jour régulière
 - Documents d'instructions et d'enregistrements