

FORMATION ACTION SUR L'ÉVALUATION DU PMS

CONTEXTE

La réglementation en matière d'hygiène alimentaire impose aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche la mise en œuvre de moyens visant à obtenir une sécurité optimale des denrées alimentaires vendues aux consommateurs.

A ce titre, chaque professionnel doit mettre en place des plans d'actions pour s'assurer une hygiène alimentaire irréprochable.

Dans ce contexte la formation action sur site apparaît comme un outil incontournable et indispensable pour garantir la maîtrise de la qualité sanitaire au sein de son entreprise. Elle permet un véritable accompagnement pour contrôler et vérifier la conformité de l'établissement vis-à-vis de la réglementation en hygiène et en sécurité alimentaire.

COMPETENCES DEVELOPPEES

- Connaître les chapitres du PMS
- Mettre en œuvre les axes de priorités et les améliorations vis-à-vis de la cuisine

CONTENU / DEROULEMENT

Etape 1 : Etat des lieux et accompagnement à l'évaluation selon les critères du plan de maîtrise sanitaire de la cuisine collective. Transmission orale des éléments clés en fonction du diagnostic

Etape 2 : Ecriture du plan d'actions

A partir de la phase de diagnostic, accompagnement à l'écriture du plan d'actions, de la gestion des priorités, au vu des chapitres du plan de maîtrise sanitaire.

Etape 3 : Validation du plan par la direction

ORGANISATION DE LA FORMATION

Succession de phases d'observations et de questionnements avec les stagiaires dans la cuisine.

Cas pratique avec des mises en situations sur la traçabilité, l'hygiène, la marche en avant, la chaîne du froid, les préparations.

En salle, accompagnement à l'écriture du plan d'actions avec la gestion des priorités

METHODES PEDAGOGIQUES

Méthode active et démonstrative

Apports théoriques

Cas pratique adapté au contexte

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Grille d'audit et plan d'actions

Cuisine du commanditaire en place et en fonctionnement

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS ET DE LA SATISFACTION

Evaluation des acquis sous forme de QCM (questionnaires pré et post session, quizz intermédiaire)

Plans d'actions validés par la direction avec l'état d'avancement.

Un questionnaire d'évaluation à chaud de la satisfaction sera rempli par chaque stagiaire suivi d'une évaluation globale sous forme de tour de table.

Une évaluation « à froid » sous forme de questionnaire sera envoyée un mois après la formation aux stagiaires et aux commanditaires.

Bilan et comptes rendus envoyés aux commanditaires de la formation.

Pour tout renseignement ou inscription, merci de nous contacter :

04 78 72 16 66 / cnacci@carrel.fr / www.carrel.fr

N° de SIRET : 424 660 314 00024 Code APE : 8559A

Enregistré auprès du Préfet de la région ARA sous le numéro 82 69 06 463 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

FINALITE :

Former à présenter lors des contrôles de la DDCSPP un PMS à jour et répondre à l'évaluation

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Être capable de lutter efficacement contre les toxi infections alimentaires
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Être capable mettre en place une organisation basée sur le dossier PMS
- Déterminer une méthodologie pour évaluer son dispositif de maîtrise de l'hygiène. Diagnostiquer la conformité d'application du PMS.

PUBLIC CONCERNE :

Toute personne travaillant dans une cuisine collective

Ensemble des personnes travaillant en cuisine

Toutes personnes en charge de la mise en place et/ou du contrôle de l'hygiène en restauration.

PRE-REQUIS :

Savoir lire et écrire

Une personne au moins travaillant en cuisine

Etre volontaire pour participer

Connaissance de l'HACCP

DATE : A définir sur demande

DUREE : Selon la taille de la cuisine

HORAIRE : 09h00 à 12h30 / 13h30 à 17h00

LIEU : Sur site

CONTROLE DE L'ASSIDUITE : Feuilles d'émargement pour chaque demi-journée et attestation de présence à l'issue de la formation

COUT : A définir

Organisme non soumis à la TVA

INTERVENANTE : Peggy FRANCOIS

Certification Pro ICPF

Consultante Formatrice expert

Diplôme supérieur en « gestion de l'assurance qualité »

Titre professionnel de formateur pour adultes
Maîtrise de biologie

DELAI D'ACCES : sous 48h avant l'ouverture effective de la formation

ACCESSIBILITE H+

Accessibilité des locaux garantie, avec un accompagnement pédagogique organisé autour d'un entretien diagnostic et d'un bilan d'étape en fonction des situations.

CONTACT : Florence Petit fpetit@carrel.fr

Livret d'accueil [ici](#)

CETTE FORMATION EST REALISABLE EN INTRA-ENTREPRISE