

## 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'ÉVALUATION DES ACQUIS ET DE LA SATISFACTION

Évaluation 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](mailto:cnacci@carrel.fr) / [www.carrel.fr](http://www.carrel.fr)

N° de SIRET : 750 796 237 00022 Code APE : 8559B

Enregistré auprès du Préfet de la région ARA sous le N° 84 69 21 230 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 de 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

Être 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](mailto:fpetit@carrel.fr)

Livret d'accueil [ici](#)

**CETTE FORMATION EST REALISABLE EN INTRA-ENTREPRISE**