

Objectifs pédagogiques

- Préparer la conduite d'un audit pour vérifier l'efficacité de son PMS
- Analyser ses documents pour améliorer son système
- Exploiter les résultats des autocontrôles du PMS pour définir un plan d'amélioration

Public cible et prérequis

- Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème
- Connaissance de la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire

Programme

- **RAPPEL DES EXIGENCES REGLEMENTAIRES LIEES AUX PMS**
 - Le positionnement du Plan de Maîtrise Sanitaire et du système HACCP par rapport aux exigences de la réglementation en vigueur
 - Les rappels sur les grands principes de la méthode HACCP et la notion de PRPop
 - Le point sur le système de traçabilité du PMS
- **IMPORTANCE DU SYSTEME DOCUMENTAIRE DANS LE PMS ET DE SA GESTION AU QUOTIDIEN**
 - Les différents types de documents
 - L'identification, classification
 - Les modalités de diffusion et de révision
 - L'archivage et destruction
- **EXPLOITATION DES DIFFERENTS PLANS D'AUTOCONTROLES**
 - L'analyse des enregistrements des données (temps/températures...)
 - L'interprétation des analyses microbiologiques
 - Le suivi des actions correctives et les plans d'amélioration continue
- **FOCUS SUR DEUX OUTILS DE SUIVI ET D'AMELIORATION DU PMS :**
 - Le diagnostic hygiène
 - L'audit interne et l'initiation à l'audit HACCP : préparation de l'audit, construction du guide d'audit, entraînement à la formulation des écarts, l'élaboration des plans d'actions

Equipe pédagogique

- Responsable Pédagogique : Laure ORTIGUES - Chargée de formation Restauration Collective / Profil de l'intervenant : Formateur spécialisé en hygiène et sécurité des aliments

Organisation de la formation		Suivi de l'exécution et évaluation des résultats
<p>Durée 14.00 heures (2.00 jours)</p> <p>Modalités pédagogiques Formation présentielle</p> <p>Ressources techniques et pédagogiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences • Document pédagogique remis à chaque participant <p>Dates et prix : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evaluation des prérequis (si existants) : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables • Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation • Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas... • Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation • Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid • Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation
Contact	Accessibilité aux personnes handicapées	Modalités et délais d'accès
<p>SSHA-ISA 16A rue de l'Estrapade 75005 PARIS</p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p>Intra possible nous consulter</p>	<p>Si vous êtes en situation de handicap, notre équipe pédagogique se tient disponible pour vous accompagner à tout moment de votre formation.</p> <p>N'hésitez pas à nous contacter, nous nous efforcerons de mettre tout en œuvre pour vous faciliter l'accès et le suivi de votre formation.</p> <p>Nos locaux sont en conformité avec la réglementation PMR.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences • Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant • Inscription par le biais d'un bulletin téléchargeable sur le site internet, J-30 avant la formation et possible jusqu'à J-1 selon disponibilité