Bonnes pratiques d'hygiène et le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

A03

Durée
Un jour, **7h**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emplois
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement
- Établissements de soins, EHPAD

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
+ Sensibiliser et former aux grandes règles de sécurité des denrées alimentaires et aux dangers alimentaires de façon à se responsabiliser et responsabiliser le personnel
+ Initiation à la réglementation dite « le Paquet hygiène » et à la réglementation nationale
+ Connaître la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
+ Acquérir la méthodologie pour la mise en place du PMS

Contenu

Présentation de la sécurité sanitaire
- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

Présentation de la réglementation en vigueur
- Réglementation nationale et réglementation européenne (Paquet Hygiène)
- Les contrôles officiels

Les dangers alimentaires
- Les dangers biologiques :
  - les dangers biologiques : les microorganismes, les allergènes, les parasites
  - les dangers chimiques : définition, origines et maîtrise du danger
  - les dangers physiques : définition, origines et maîtrise du danger

Les origines des contaminations : Méthode des 5 M
Présentation de la réglementation pour chacun des points et exemples de bonnes pratiques : Milieu, Matériel, Matières premières, Méthodes, Main d'œuvre et bonnes pratiques

Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- Définition et origines
- Principaux germes à l'origine des TIAC
- Alertes sanitaires

Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- L'HACCP (définitions, historique et principes) et les étapes de la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire. Étude de cas
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis (hygiène du personnel, maintenance et métrologie, gestion des déchets, gestion de la qualité de l'eau, nettoyage et désinfection …)
- La traçabilité

Tarifs
- **Tarifs public et financement OPCO**
  - coût inter : **450,00 €/stagiaire** (7h) / Taux horaire : 64,28 €
  - coût intra : sur demande de devis
- **Tarif Pôle Emploi**
  - coût inter : **450,00 €/stagiaire** (7h) / Taux horaire : 64,28 €

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)