

# Le plan de maitrise sanitaire : mettre en place ce plan en boulangerie

*A l'issue de ce module vous serez capable de connaître le contenu d'un Plan de Maitrise Sanitaire et d'en assurer la mise en place au sein de votre activité*

**Durée** : 3.5 heures

## Profils des stagiaires

- Dirigeants (es) de boulangerie
- Managers

## Prérequis

- Disposer d'un ordinateur
- Disposer d'une connexion internet haut débit, d'une sortie audio et vidéo

## Objectifs pédagogiques

- Acquérir les compétences nécessaires pour l'organisation et la gestion des activités dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences de la réglementation
- Mettre en place le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

## Contenu de la formation

- Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) : connaître son contenu et savoir l'organiser
  - Les enjeux du plan de maîtrise sanitaire (réglementation et risque sanitaire)
  - L'identification des 5M
  - Les notions de traçabilité
  - La mise en place du système documentaire
  - Les contrôles et auto-contrôles

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un(e) consultant (e) expert (e) dans le domaine de l'Hygiène et Sécurité Alimentaire

### Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés
- Exposés théoriques
- Étude de cas concrets
- Quiz
- L'ensemble des supports sont accessibles depuis la plateforme DIGIFORMA dans un espace dédié et accessible 7j/7 24h/24, avec lien d'accès individuel par stagiaire

## **ARPEGES EXPERTISES**

2 rue du CHAMP DORE - Parc d'Activité du Bois Guillaume

21850 SAINT APOLLINAIRE

Email : [contact@arpeges-expertises.com](mailto:contact@arpeges-expertises.com)

Tel : 03 80 73 98 56



### **Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation**

- Feuilles de présence
- Formulaire d'évaluation de la formation
- Attestation d'assiduité