

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

Tel : 03 80 73 98 56



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

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