

Initiation au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en hygiène alimentaire

A02

🕒 Durée : Une demie-journée (3h30)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

🎯 Public visé :

- Créateur, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emploi
- Exploitant d'un établissement avec projet de développement d'un autre établissement
- Etablissement de soins

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

🎓 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

✅ Evaluation des connaissances acquise :

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

📄 Validation de la formation:
Remise d'une attestation de formation ROFHYA

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:
Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🏥 OBJECTIFS

- Initiation à la réglementation dite « le Paquet Hygiène » et à la réglementation nationale
- Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Acquérir la méthodologie pour la mise en place du PMS

CONTENU

1. Présentation de la réglementation en vigueur

- Réglementation nationale
- Réglementation européenne (Paquet hygiène)
- Contrôles officiels

2. Le plan de Maitrise Sanitaire

- L'HACCP (définition, historique et principe) et les étapes de la mise en place du plan de Maîtrise Sanitaire.
- Les douze étapes de la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis :
 - marche en avant
 - gestion des achats
 - gestion des déchets
 - maîtrise des nuisibles
 - nettoyage et désinfection d'œuvre
 - maintenance et étalonnage
 - personnel
 - qualité de l'eau
- La traçabilité ascendante et descendante

3. Etude de cas - travail en groupe

Réalisation de schéma de fabrication et application des principes HACCP sur une ou plusieurs étapes (avec détermination des points critiques)

👤 Tarifs publics et financements OPCO/ France Travail

- Coût intra sur demande de devis

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

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

Tél : 04.67.06.05.75 – Fax : 04.67.92.08.23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr

R.C.S. : Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier