

### Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Lister les éléments réglementaires constituant un Plan de Maîtrise Sanitaire
- Analyser les risques sanitaires de son activité selon la méthode HACCP
- Rédiger les processus du PMS
- Déterminer les autocontrôles pour garantir la sécurité des aliments

### Public cible et prérequis

- Professionnels de la restauration collective, des métiers de bouche ou collaborateurs concernés par le thème
- Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration

### Programme

- QU'EST CE QU'UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) ?
  - Définition
  - Les objectifs
  - Les éléments du PMS
- RAPPEL DES EXIGENCES REGLEMENTAIRES LIEES AUX PMS
- LES OUTILS POUR CONSTRUIRE SON PMS :
  - Le diagnostic hygiène pour recenser et évaluer les bonnes pratiques d'hygiène
  - Le diagnostic HACCP pour identifier ses CCP
  - Le diagnostic traçabilité pour élaborer sa procédure de retrait/rappel
  - Le plan d'action pour mettre en œuvre les éléments du PMS et faire évoluer son système HACCP
- SAVOIR UTILISER LES OUTILS POUR CONSTRUIRE SON PMS
- ETUDES DE CAS EMPRUNTES A LA RESTAURATION :
  - Initiation à la rédaction des procédures relatives à l'hygiène
  - Initiation à la rédaction des procédures fondées sur les principes HACCP
  - Initiation à la rédaction des procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes
  - Utilisation de classeurs « spécial PMS » pour organiser les documents

### Equipe pédagogique

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

<b>Organisation de la formation</b>		<b>Modalités d'évaluation et suivi de l'exécution</b>
<p><b>Durée</b> 21.00 heures (3.00 jours)</p> <p><b>Modalités pédagogiques</b> Formation présentielle</p> <p><b>Méthodes pédagogiques mobilisées et ressources</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance de méthodes pédagogiques : apports de connaissances, exercices pratiques, études de cas, réflexion, analyses et échanges d'expériences</li> <li>• Document pédagogique remis à chaque participant</li> </ul> <p><b>Dates et prix</b> : à consulter sur notre site internet</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluation des prérequis : Quiz de 10 questions sur vos connaissances préalables</li> <li>• Evaluation des attentes : Questionnaire de préformation et tour de table en début de formation</li> <li>• Evaluation de la progression pédagogique en cours de formation : questions orales ou écrites, mises en situation, analyse de cas...</li> <li>• Evaluation des acquis de formation : Quiz d'évaluation des acquis en début et en fin de formation</li> <li>• Evaluation de la satisfaction : Questionnaire d'appréciation à chaud et à froid</li> <li>• Feuilles de présence, délivrance d'un certificat de réalisation et d'une attestation de fin de formation</li> </ul>
<b>Contact</b>	<b>Accessibilité aux personnes handicapées</b>	<b>Modalités et délais d'accès</b>
<p><b>SSHA-ISA</b> <b>16A rue de l'Estrapade</b> <b>75005 PARIS</b></p> <p>Tél : +33 (0)1 43 25 11 85 E-mail : isa@ssha.asso.fr Site web : www.ssha.asso.fr</p> <p><b>Intra possible nous consulter</b></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"> <li>• Convention de formation si inscription initiée par l'employeur dans le cadre du plan de développement de compétences</li> <li>• Contrat de formation individuel si inscription initiée par le participant</li> <li>• 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</li> </ul>