

Formation

Le plan de maitrise sanitaire (PMS)

Durée de la formation	
7h (1 jour)	
Public concerné	
Responsable, second de cuisine ou tout agent de la restauration collective amené à manipuler des denrées alimentaires et à mettre en place le PMS.	
Prérequis : Avoir déjà suivi la formation « Le monde microbien » Français parlé, lu et écrit.	
Objectifs	Compétences visées
Apprendre à établir le PMS de son unité de restauration en rédigeant des documents appropriés	Connaître les documents composant le PMS Comprendre les éléments clé de la rédaction des documents Inclure la mise à jour et l'archivage
Programme de la formation	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Répondre aux exigences réglementaires en termes d'hygiène. ✓ Acquérir et approfondir la maitrise des risques de contaminations d'une denrée alimentaire avec la maitrise des «5 M» ✓ Savoir élaborer les principes de base d'un Plan de Maitrise Sanitaire 	
Moyens pédagogiques et techniques	Modalités d'évaluation
Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de Power Point incluant des photos prises en cuisine de restauration collective. Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, participation interactive des agents, QUIZ	Évaluation des connaissances en début et fin de stage, avec attribution d'un certificat de réalisation de la formation. Un questionnaire est remis à chaque participant en fin de session afin d'évaluer son degré de satisfaction Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation
Intervenants	Référent pour les Personnes en Situation de Handicap
<p>Julie THIEBAUT <i>Auditrice, Formatrice et Technicienne en Hygiène Alimentaire</i></p> <p>Benoit JEANTROUX <i>Responsable du LDVA</i> <i>Responsable technique Hygiène Alimentaire</i></p>	<p>Endrique THIEBAUT 03 29 29 89 65 ethiebaut@vosges.fr</p> 