

DURÉE : 3 jours - 21h

DATES : Consulter notre calendrier

TARIF : 630€ TTC

OBJECTIFS

- > Connaître la réglementation en vigueur.
- > Être capable de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire en exploitant l'HACCP et les GBPH.
- > Être capable de mesurer l'efficacité d'un plan de maîtrise sanitaire grâce à la mise en place et l'exploitation d'outils spécifiques.

PUBLIC

- > Chef(fe) d'entreprise, salarié(e), conjoint collaborateur.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- > Formation théorique et pratique animée par une spécialiste en hygiène alimentaire.
- > Alternance d'apports théoriques et de mise en situation par des travaux pratiques.
- > Formation accessible en présentiel.

PRÉ-REQUIS

- > Aucun.

ÉVALUATION

- > Questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation.

ACCESSIBILITÉ

- > Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 61 10 47 40.

DÉLAI D'ACCÈS

- > Jusqu'à la veille de la formation.

PROGRAMME

La réglementation en vigueur :

- > Les fondamentaux de la législation réglementaire (communautaire et nationale) applicable à la restauration.

Les points clés du PMS :

1/ Les bonnes pratiques d'hygiène et les GBPH

- > Le personnel.
 - > L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel.
 - > Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production : plan de nettoyage, de désinfection et les instructions relatives à l'hygiène.
 - > Plan de lutte contre les nuisibles.
 - > L'approvisionnement en eau.
 - > La maîtrise des températures.
 - > Le contrôle à réception et à expédition.
- #### Présentation des Guides de Bonnes Pratiques et d'hygiène :
- > Présentation et principe.
 - > Modalités d'exploitation en restauration.

2/ Le plan HACCP

- > Qu'est-ce que l'HACCP ? Les 7 principes.
- > Qu'est-ce que la notion de dangers et de risques ?
- > Rappels : les dangers microbiologiques, biologiques, physiques et chimiques en restauration.
- > Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, physiques et chimiques et mesures préventives associées (principe n°1).
- > Les documents relatifs aux points critiques (principes n°2 à 5).
- > Les documents relatifs à la vérification (principe n°6).
- > Dossier procédure et mise en application (principe n°7).

La gestion des non-conformités et la traçabilité en restauration :

- > Exploitation des différents plans d'autocontrôle : l'analyse des enregistrements des données (temps/températures...) / l'interprétation des analyses microbiologiques / le suivi des actions correctives et les plans d'amélioration continue.
- > Principe de la traçabilité et documents associés : les différents types de documents / l'identification, la classification / les modalités de diffusion et de révision / l'archivage et destruction.

La mesure de l'efficacité de son PMS : 2 outils de suivi et d'amélioration :

- > Le diagnostic hygiène : l'organiser, le programmer, le réaliser et l'exploiter.
- > L'audit interne : préparation de l'audit, construction du guide d'audit, entraînement à la formulation des écarts, l'élaboration des plans d'actions.

INFORMATIONS ET INSCRIPTION :

Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut.

Nos conseillers sont à votre disposition au 05 61 10 47 40
ou par courriel : formation@cm-toulouse.fr

Je m'inscris

IFCMA
55 bd de l'Embouchure 31200 TOULOUSE

CMA 31
18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE

