

PACK HYGIENE ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (P.M.S.) (Méthodes H.A.C.C.P.) Intra Etablissement

Public :

- Gérant, Chef de cuisine, Commis et Aides de cuisine, personnel du service de restauration.

Objectifs :

- Connaître et comment appliquer à son établissement la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire
- S'approprier les bonnes pratiques professionnelles et appliquer le Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.)
- Analyse des risques (AR)
- Opérationnaliser le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Contenu :

<p style="text-align: center;">⇒ Approche qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ repère ▪ solution 	<p style="text-align: center;">⇒ Echange sur les pratiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Culinaires ▪ du Service
<p style="text-align: center;">⇒ Repérage et Analyse des :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ dangers ▪ points à risque 	<p style="text-align: center;">⇒ Solutions adaptées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ au site ▪ à l'équipement ▪ contraintes de service
<p style="text-align: center;">⇒ L'Hygiène à chaque étape :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Personnel ▪ Réception et Stockage des Marchandises ▪ Transport et du Service ▪ Evacuation et stockage des déchets ▪ Plan de Nettoyage et de désinfection ▪ Hygiène des Préparations froides, chaudes, mise en conditionnement, refroidissement et stockage ▪ Distribution dans les différents sites (hôpitaux, maison de retraite, etc, ...) 	
<p>⇒ Analyse des textes réglementaires</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pack Hygiène : Directives n° 852-2004 et 853-2004 ▪ Plan de Maîtrise Sanitaire 	<p>⇒ Sensibilisation au monde microbien</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Germes en cause ▪ Conséquences sur l'être humain ▪ Toxico-Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C.)

⇒ **Conséquences sur
L'organisation du travail**

- Planning
- répartition des tâches

- ⇒ **Approche théorique de la
Méthode d'analyse des dangers et
Maîtrise de la Qualité**
Hazard Analysis Critical. Control. Point :
Analyse des Risques et Maîtrise de la
Qualité
- ⇒ Traçabilité à chaque étape

Moyens pédagogiques spécifiques :

- Supports pédagogiques
- Textes réglementaires
- Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.)
- Protocoles et Planning de nettoyages
- Diagramme de fabrication

Déroulement :

Durée :

2 jours si formation initiale /
1 jour = Rappel (si formation
initiale **moins de 2 ans**)

Lieu :
Sur site

Effectif :
10 personnes maximum

Horaires:
A déterminer

Proposition :

En option 1 : Matin : Pratiques (en poste) L'après midi : Théorie, conception et réactualisation des protocoles (sans remplacement de personnel)

En option 2 : Alternance en salle théorie (tests, projections) de formation et bonnes pratiques professionnelles en cuisine (personnel disponible toute la journée)

Intervenant:

Formateur sélectionné, suivi et évalué par Ensemble Formation, organisme certifié ISO 9001 par AFNOR Certification