

Construire et/ou mettre à jour son Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)

MODALITES PRATIQUES

Formation réservée aux collectivités et établissements territoriaux

Modalités : Formation mixte en présentiel et en distanciel

Public : Responsable d'établissement, de cuisine, de la qualité et sécurité

Lieu : Centre de Gestion 22 – Eleusis 2 – PLERIN

Dates : 05 juin 2024 + visioconférence 09 octobre 2024 (après-midi)

Horaires : 9 h – 12 h 30 et 13 h 30 – 17 h

Durée : 1 journée
+ 1 visioconférence
(7 + 3,5 heures)

Tarif : 290 € par participant
(Déjeuner compris)

Objectifs

Afin de garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire des aliments :

- ◆ Connaître la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments dans son domaine d'activité
- ◆ Identifier les différentes composantes d'un Plan de Maîtrise Sanitaire
- ◆ Construire et/ou mettre à jour un Plan de Maitrise Sanitaire adapté à son établissement
- ◆ Gérer et interpréter les auto-contrôles et l'ensemble des documents du PMS
- ◆ Savoir réagir en cas de non-conformité

Prérequis

- ◆ Connaissance et formation réalisée en Hygiène et sécurité alimentaire

Moyens et méthodes pédagogiques

- ◆ Séquence en salle de formation équipée
- ◆ Apports théoriques et méthodologiques
- ◆ Applications pratiques
- ◆ Dossiers pédagogiques remis aux stagiaires

Effectif maximum

- ◆ 12 participants

Profil de l'intervenant

- ◆ Formateur en hygiène et sécurité alimentaire

Modalités d'évaluation des acquis

- ◆ Evaluations des connaissances et/ou mises en pratique pendant la formation
- ◆ Auto-évaluation à l'issue de la formation

Suivi et évaluation de la formation

- ◆ Feuilles d'émargement
- ◆ Questionnaire de satisfaction
- ◆ Tour de table

Validation de la formation

- ◆ Attestation de présence
- ◆ Attestation de fin de formation

PROGRAMME

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Le cadre juridique,
- La définition et les enjeux,
- Les composantes.

La construction et la mise à jour

- Les procédures et enregistrements associées,
- Les évolutions et mises à jour en lien avec la réglementation.

La mise en œuvre du Plan

- La liste des dangers identifiés et des points critiques,
- La gestion des auto-contrôles,
- La gestion des non-conformités,
- La gestion documentaire et la traçabilité,
- La formation et la sensibilisation du personnel.

INSCRIPTION

Adresser le bulletin d'inscription complété et signé au plus tard dans les deux jours précédant la formation.

Les inscriptions seront enregistrées dans l'ordre d'arrivée. Le bulletin d'inscription vaut bon de commande.

ACCESSIBILITE

Nous pouvons mettre en place des aménagements spécifiques pour faciliter l'accueil des agents en situation de handicap sur nos formations.

N'hésitez pas à contacter le service formation pour nous faire part de vos besoins.

CONTACTS

CENTRE DE GESTION 22

Eleusis 2 – 1 rue Pierre et Marie Curie
BP 417 – 22194 PLERIN CEDEX
02 96 58 64 00 / www.cdg22.fr

Service Formation

02 96 58 59 70 / formation@cdg22