



HACCP ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE EN CUISINE



Public

Personnel intervenant en cuisine



Pré-requis

Aucun



Modalités

Présentiel



Durée

2 jours - 14 heures

DATES & LIEUX



Nous consulter

INTERVENANTS



Pascal GARCIA
Formateur HACCP, PMS, RABC, hygiène,
préventions des risques

VALIDATION



Certificat de réalisation
Attestation de fin de formation

TARIFS



325 € HT, soit 390 € TTC / personne

PROGRAMME

PRÉSENTATION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- Les textes réglementaires instaurant le PMS
- L'architecture générale du dossier
- Les chapitres relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène
- Les chapitres relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Les chapitres relatifs à la traçabilité et la gestion des produits non conformes

CRÉATION ET ANIMATION D'UN COMITÉ DE PILOTAGE A LA MISE EN PLACE DU PMS

- Implication des services annexes (maintenance, service, plonge...)
- Répartition des rôles, définition des objectifs et échéances
- Bilan et validation du travail réalisé, prêt à être intégré dans le PMS

SAVOIR ÉVALUER L'ADÉQUATION ENTRE SON SYSTÈME HACCP ET LES OBJECTIFS DU PMS

- Définitions et concepts fondamentaux
- Savoir exploiter l'audit, l'analyse de l'existant et la définition des améliorations à apporter

FORMALISATION OU REVISION DES PROCÉDURES, PROTOCOLES ET FICHES D'ENREGISTREMENT

- Les composantes d'un système documentaire
- La méthodologie de la gestion des documents exigés par le PMS

APPROFONDISSEMENT DE LA MÉTHODE HACCP

- Création des protocoles inexistants
- Démarche d'analyse des risques des recettes • Identification, description et maîtrise des principaux points critiques (CCP)
- La surveillance, les autocontrôles, les audits...

RÉSULTATS ATTENDUS

- Assurer la conformité des pratiques de cuisine aux exigences réglementaires
- Améliorer et personnaliser le système HACCP en accord avec le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'établissement

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître et appliquer les dernières exigences réglementaires du paquet hygiène européen
- Identifier les objectifs du PMS
- Formaliser les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Réviser, améliorer le système HACCP en adéquation avec le PMS
- Piloter la mise en place documentaire et pratique du PMS personnalisé à l'établissement

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Diaporama vidéo projeté
- Apports théoriques et pratiques
- Mises en application sur problématiques concrètes des stagiaires
 - Révision des éléments principaux concernant les bonnes pratiques d'hygiène, l'analyse et la maîtrise des risques par le biais de la méthode HACCP
 - Analyse des documents de traçabilité utilisés et des pratiques professionnelles de l'équipe concernant l'utilisation et la mise à jour du système documentaire du PMS

ACCESSIBILITÉ



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap