



# PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE & MÉTHODE HACCP.\*

Déclinaison Restauration traditionnelle, commerciale, collective, unité RT



## PROFIL

Responsable Restauration  
Gérant, Chef de cuisine,  
Cuisinier, Agent Polyvalent de  
Restauration, Serveur



## PRÉ-REQUIS

Aucun

- Organiser & gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation & satisfaisantes pour la clientèle
- Comprendre la démarche du « paquet » hygiène & du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Suivre & adapter son PMS

## CONTENU

- Le contexte réglementaire dans la restauration commerciale
- Les dangers microbiens, chimiques, physiques, biologiques pour le consommateur
- La maîtrise des risques liés à la matière première, aux conditions de préparation, de température, d'hygiène, de transport, de nettoyage...
- Le paquet hygiène, la traçabilité & la gestion des non conformités
- Les contrôles officiels & la réglementation sanitaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène & les procédures fondées sur l'HACCP : maîtrise des températures, respect des règles d'hygiène, marche en avant, les flux, gestion des denrées & des déchets, bio nettoyage
- Traçabilité & contrôles
- Les mesures de vérifications par les autocontrôles & enregistrements
- Les pratiques spécifiques liées au secteur d'activité
- Démarche pour mettre en œuvre & suivre un PMS

## MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Outils du PMS : Instructions de travail & documents de traçabilité
- Mise en situation : production alimentaire sur un plateau technique (cuisine de restauration)
- Évaluation de l'impact de la formation
- Plan d'action d'amélioration

\* Formation éligible spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale conforme au référentiel de formation prévu par l'arrêté du 5 octobre 2011



### INTERVENANT

Consultante Qualité Hygiène



### 2 JOURS

25-26 mai 2020  
& intra-établissement



### 550,00 €

Prix TTC/participant  
Tarif groupe intra



### CONTACT

Localisation, hébergement,  
restauration ...

NOUS CONSULTER

NOUS CONSULTER

