

Personnes concernées – prérequis

La formation s'adresse à de futurs référents PMS souhaitant s'initier à la maîtrise sanitaire. Elle ne nécessite aucun prérequis. Sans constituer un prérequis, avoir suivi le module e-learning PMS personnel et/ou encadrement, maîtriser les principes généraux d'hygiène et de sécurité alimentaire et avoir accès aux trames nationales ID relatives au PMS, présentes dans la GED est conseillé.

Capacités visées

- ✓ Savoir identifier le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire conformément à la réglementation
- ✓ Savoir construire le PMS et le mettre en œuvre
- ✓ Savoir mettre en place le plan HACCP
- ✓ Suivre le système qualité existant

Formateur

Formation animée par un formateur qualifié en maîtrise sanitaire.

Notre pédagogie

L'action de formation se déroule dans le respect du programme de formation suivant une alternance d'exposés théoriques et pratiques. L'animation se fait autour d'exercices d'application et de travaux de groupes.

L'action de formation se déroule également en conformité avec le savoir-faire du formateur afin que les stagiaires puissent régulièrement intervenir au cours du stage pour poser les questions et faciliter le transfert de connaissances tout en respectant le séquençage pédagogique préalablement défini dans le cadre de l'élaboration du stage.

Moyens pédagogiques

- ✓ Supports pédagogiques projetés pour une animation optimale
- ✓ Documents papiers remis aux stagiaires afin de compléter leurs notes personnelles et d'enrichir leur base de donnée
- ✓ Matériel informatique nécessaire
- ✓ Travaux de groupes
- ✓ Exercices d'application

Évaluation

L'appréciation des résultats se fait à travers la mise en œuvre d'une procédure d'évaluation qui permette de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et/ou les gestes professionnels dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action. Les procédures d'évaluation se concrétisent par des tests réguliers de contrôle de connaissances, des évaluations de mise en œuvre des gestes professionnels, des fiches d'évaluation ou des entretiens avec un jury professionnel.

Les moyens d'évaluations pour cette formation sont :

- Un contrôle des connaissances en continue lors des phases de mise en application pratique
- Un quiz en fin de cycle permettant de valider l'acquisition des connaissances découlant de la formation
- Un questionnaire de satisfaction des stagiaires

Nombre de stagiaires

12 stagiaires maximum par session et par formateur.

Durée

1 jour x 7 heures
Soit 7 heures/stagiaire

Lieu

Formation intra-entreprise dans les locaux de celle-ci.

Modalités d'inscription

Des sessions de formation sont organisées tout au long de l'année. Nous consulter pour une mise en place sous 15 jours.

Accessibilité

Les personnes en situation de handicap sont invitées à se rapprocher de nous afin de trouver une solution adaptée.

Contenu détaillé

Contexte réglementaire

Le paquet hygiène et ses objectifs

La définition du PMS, les contrôles et les sanctions encourues

Constitution du PMS : les 3 parties

Partie I : présentation et activités de l'entreprise

Fiche signalétique, organigramme fonctionnel, fiche de présentation des activités et description des circuits d'approvisionnement

Plans de masse et de l'établissement, schéma de circulation

Description des équipements sanitaires, liste des engins de manutention

Partie II : bonnes pratiques d'hygiène

Formation du personnel, plan de lutte contre les nuisibles, contrôle à réception et à expédition, maîtrise des températures, maintenance des locaux et du matériel, gestion des déchets, traçabilité

Partie III : HACCP

Présentation de l'HACCP – Détail des 12 étapes de l'HACCP

Personnes concernées – prérequis

La formation s'adresse à de futurs experts PMS souhaitant s'initier à la maîtrise sanitaire. Elle ne nécessite aucun prérequis. Sans constituer un prérequis, avoir suivi le module e-learning PMS personnel et/ou encadrement et maîtriser les principes généraux d'hygiène et de sécurité alimentaire est conseillé.

Capacités visées

- ✓ Savoir construire un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- ✓ Évaluer son PMS
- ✓ Comprendre le fonctionnement et l'intérêt d'une démarche HACCP
- ✓ Savoir utiliser la méthode HACCP
- ✓ Améliorer le plan HACCP existant

Formateur

Formation animée par un formateur qualifié en maîtrise sanitaire.

Notre pédagogie

L'action de formation se déroule dans le respect du programme de formation suivant une alternance d'exposés théoriques et pratiques. L'animation se fait autour d'exercices d'application et de travaux de groupes.

L'action de formation se déroule également en conformité avec le savoir-faire du formateur afin que les stagiaires puissent régulièrement intervenir au cours du stage pour poser les questions et faciliter le transfert de connaissances tout en respectant le séquençage pédagogique préalablement défini dans le cadre de l'élaboration du stage.

Moyens pédagogiques

- ✓ Supports pédagogiques projetés pour une animation optimale

- ✓ Documents papiers remis aux stagiaires afin de compléter leurs notes personnelles et d'enrichir leur base de donnée
- ✓ Matériel informatique nécessaire
- ✓ Travaux de groupes
- ✓ Exercices d'application

Évaluation

L'appréciation des résultats se fait à travers la mise en œuvre d'une procédure d'évaluation qui permette de déterminer si le stagiaire a acquis les connaissances et/ou les gestes professionnels dont la maîtrise constitue l'objectif initial de l'action. Les procédures d'évaluation se concrétisent par des tests réguliers de contrôle de connaissances, des évaluations de mise en œuvre des gestes professionnels, des fiches d'évaluation ou des entretiens avec un jury professionnel.

Les moyens d'évaluations pour cette formation sont :

- Un contrôle des connaissances en continue lors des phases de mise en application pratique
- Un quiz en fin de cycle permettant de valider l'acquisition des connaissances découlant de la formation
- Un questionnaire de satisfaction des stagiaires

Nombre de stagiaires

12 stagiaires maximum par session et par formateur.

Durée

2 jours x 7 heures
Soit 14 heures/stagiaire

Lieu

Formation intra-entreprise dans les locaux de celle-ci.

Modalités d'inscription

Des sessions de formation sont organisées tout au long de l'année. Nous consulter pour une mise en place sous 15 jours.

Accessibilité

Les personnes en situation de handicap sont invitées à se rapprocher de nous afin de trouver une solution adaptée.

Contenu détaillé

Contexte réglementaire

Le paquet hygiène et ses objectifs

La définition du PMS, les contrôles et les sanctions encourues

Constitution du PMS : les 3 parties

Partie I : présentation et activités de l'entreprise

Fiche signalétique, organigramme fonctionnel, fiche de présentation des activités et description des circuits d'approvisionnement

Plans de masse et de l'établissement, schéma de circulation

Description des équipements sanitaires, liste des engins de manutention

Partie II : bonnes pratiques d'hygiène

Formation du personnel, plan de lutte contre les nuisibles, contrôle à réception et à expédition, maîtrise des températures, maintenance des locaux et du matériel, gestion des déchets, traçabilité

Partie III : HACCP

Présentation de l'HACCP – Détail des 12 étapes de l'HACCP