Plan de maîtrise Sanitaire

293

Présentiel - Synchrone

Objectifs

Élaborer son plan de maîtrise sanitaire (HACCP)

Public Visé

Equipe de restauration

Pré Requis

Savoir communiquer en français

Objectifs pédagogiques et d'évaluation

Elaborer et formaliser les procédures et les protocoles nécessaires à la mise en conformité sur les principes de l'HACCP
Mettre en place un système de traçabilité à la fois fiable et le plus simple possible d'utilisation pour la cuisine.
Mettre en place des procédures de retrait et de rappel d'évaluation des outils mis en place.

Parcours pédagogique

- Les éléments constitutifs du PMS
- Système documentaire interne à partir de l'état des lieux fourni par l'établissement.
- Les outils pour construire son PMS
- Mise en application des outils et évaluation de l'application

Méthodes pédagogiques

- Repérage et analyse des pratiques et des outils du PMS déjà mis en place sur le secteur restauration
- Propositions concrètes d'amélioration des outils
- Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin de formation.

Qualification Intervenant·e·s

Formateur consultant Expert en Hygiène et Qualité agroalimentaire

Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin de formation

Modalités d'accessibilité handicap

Nathalie Ripoll : nathalie@accoformation.com

Durée

7.00 Heures **1** Jour

Effectif

10

Tarifs

Inter (Par personne) : **670.00 € HT**

Contactez-nous !

Sabine ACCO
Présidente SAS
Tél. : 0468250084
Mail : sabine@accoformation.com