

Intitulé de la Formation

- INTRA - Mise en oeuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en cuisine - HACCP niveau 2

Contenus

- Le PMS, c'est quoi ?
- Appliquer le PMS au sein de sa structure
- Connaître les facteurs à risque alimentaire
- Mettre en œuvre les moyens pour établir le PMS
- Appliquer les 7 principes : analyser les dangers, déterminer les CCPs, fixer les limites critiques, établir des actions de surveillance, établir des actions correctives, vérification, enregistrement

Objectifs général et détaillés

- Approfondir la méthode HACCP en tenant compte de l'arrêté du 21 décembre 2009, de l'arrêté du 5 octobre 2011, de la traçabilité de la viande bovine, de la réglementation du paquet Hygiène (applicable au 1er janvier 2006) et du Règlement (CE) n°178/2002 (application au 1er janvier 2005) et du règlement n°1169/2011 sur la traçabilité des allergènes et enfin décret du 27 janvier 2022 portant sur l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons
- Se mettre en conformité légale de mettre en œuvre un PMS dans sa structure
- Apporter une méthode et des outils permettant d'élaborer le Plan de Maîtrise Sanitaire de la réception des denrées à la consommation jusqu'aux procédures de nettoyage et de désinfection

Moyens pédagogiques

Théorie

Mises en pratique

Etudes de cas

Type d'Evaluation

Questionnaire écrit d'évaluation remis en fin de formation

Bilan oral avec le formateur

Validation du niveau d'acquisition par le formateur sur l'attestation de présence

Intervenante

Brigitte GRETKE

Spécialisée en communication, management et développement personnel
Sophrologue et coach en préparation mentale
23 ans formatrice en sécurité alimentaire

Public et prérequis :

Toutes personnes réceptionnant et gérant les denrées alimentaires et la cuisine

Pas de prérequis spécifiques

Avoir suivi le module 1 « Mise en œuvre de la Sécurité Alimentaire en cuisine – HACCP niveau 1 »

Modalités :

Durée : 1 jour, soit 7 heures

La date et le tarif seront à déterminer au moment de l'analyse des besoins