

PRINCIPES ET MÉTHODES DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est
accessible aux personnes à
mobilité réduite

RYTHME

2 jours (14 h)

PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue
française (orale et écrite)

PUBLIC VISÉ

- Toute personne occupant un poste à responsabilité en entreprise de restauration (directeur(ice), chef(fe) de cuisine, responsable économat, responsable de salle)
- Les entreprises en demande d'agrément sanitaire ou souhaitant créer leur manuel HACCP/ plan de maîtrise sanitaire

DÉLAIS D'ACCÈS

Les prochaines dates de stage seront bientôt disponibles sur notre site

MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

OBJECTIFS

- Mettre en place la méthode HACCP
- Mettre en œuvre des procédures sanitaires pour détecter et évaluer les principaux risques
- Élaborer un dossier d'agrément sanitaire
- Initier ou être le relais pour la progression de la démarche HACCP

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Rappel des notions de base en microbiologie alimentaire et des TIAC.

Rappel des notions des bonnes pratiques en hygiène.

Connaissance de la réglementation européenne, le « Paquet hygiène ».

Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire et des procédures associées.

Analyses microbiologiques : critères appliqués à la restauration et interprétation des résultats.

Principe et application de la méthode HACCP : détection des dangers, mesures préventives, points critiques, autocontrôles.

Le plan de maîtrise sanitaire.

Présentation d'une cuisine aménagée dans le respect de la « marche en avant ».

Définition des durées de vie des produits.

Gestion des anomalies détectées et mise en place des corrections nécessaires.

Connaissance des services de contrôle.

MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Etudes de cas

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

LES RÉSULTATS OBTENUS

92,7%

Taux de satisfaction global des stagiaires sortants en 2020

TARIFS ET FRAIS

644 euros

CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr

Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.

Date de mise à jour : 08/06/2021

PARIS

FERRANDI Paris
28 rue de l'Abbé Grégoire
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE