Thème : *Mettre en place et gérer son Plan de Maitrise Sanitaire*

Formation animée par Jean-Louis Pradeau

OBJECTIFS	Cette formation permet : • Identification de l'établissement : Identifier le document fondamental à chaque commerce produisant des denrées alimentaires • Locaux et équipements • Gérer la conception de l'établissement • Gérer les équipements adaptés à la production et engins de transports • Organiser un plan de lutte contre les nuisible de façon structurée • Organiser une maintenance des locaux et équipement de façon structurée • Déterminer et appliquer son Plan de Nettoyage et Désinfection (PND) -Maîtriser sa chaine de production • Echafauder les diagrammes de fabrications • Analyser les dangers et identifier les points déterminants • Contrôler et réceptionner les matières premières en gérant les conformités • Mesurer la maitrise de sa production • Gérer les emballages (clients) • Gérer les fluides servant à la production (eau, électricité, gaz) • Gérer la conformité des produits finis • Contrôle à expédition et affichage des produits finis • Traçabilités et gestions des non-conformités :	**ACTEURS** **FORMATEUR ET CLIENT(S)**

PRE- REQUIS **PUBLIC CONCERNE**	• Etayer un système de traçabilité et archiver ses documents avec réactivité. • Gestion des déchets et des sous-produits animaux : • Gérer les déchets dans la globalité • Gérer les sous-produits animaux Gestion du personnel : • Gérer l'hygiène et équipement des collaborateurs • Gérer la formation et instruction des collaborateurs	
	Socle commun des compétences	
	Salariés et TNS des métiers de bouche	
(1/2 journée) 1 **PROGRAMME**	• Identification de l'établissement : Identifier le document fondamental à chaque commerce produisant des denrées alimentaires • Locaux et équipements • Gérer la conception de l'établissement • Gérer les équipements adaptés à la production et engins de transports • Organiser un plan de lutte contre les nuisible de façon structurée • Organiser une maintenance des locaux et équipement de façon structurée	**FORMATEUR ET STAGIAIRES** **ACTEURS**

	• Déterminer et appliquer son Plan de Nettoyage et • Désinfection (PND) -Maîtriser sa chaine de production • Echafauder les diagrammes de fabrications • Analyser les dangers et identifier les points déterminants • Contrôler et réceptionner les matières premières en gérant les conformités • Mesurer la maitrise de sa production	
(1/2 journée) 2 **PROGRAMME**	• Gérer les emballages (clients) • Gérer les fluides servant à la production (eau, électricité, gaz) • Gérer la conformité des produits finis • Contrôle à expédition et affichage des produits finis • Traçabilités et gestions des non-conformités : • Etayer un système de traçabilité et archiver ses documents avec réactivité. • Gestion des déchets et des sous-produits animaux : • Gérer les déchets dans la globalité • Gérer les sous-produits animaux Gestion du personnel : • Gérer l'hygiène et équipement des collaborateurs • Gérer la formation et instruction des collaborateurs • Evaluation par écrit des stagiaires remplie conjointement avec le	**FORMATEUR ET STAGIAIRES**

	formateur • Questionnaire de satisfaction rempli par le stagiaire	
MOYENS PEDAGOGIQUES ET DICDACTIQUES	- Classeur « hygiène » / fiches outils d'application de l'hygiène (version papier et version numérique) - Un temps d'échange avec chaque stagiaire sera privilégié en fin de formation - Remise de documents - Formation en présentiel uniquement	
DUREE ET LIEU **DATE ET HORAIRES** **DELAIS D'ACCES** **PRIX** **MODALITES/ INSCRIPSTIONS** **ACCES PMR** **FORMATEUR**	7 heures. Le lieu est indiqué sur la convention de formation et la convocation. Les dates et horaires de formation sont indiqués sur la convention de formation et la convocation. 15 jours (attente instruction dossier par FAF) Compléter le bulletin d'inscription et nous contacter par courriel ou téléphone Oui Jean-Louis Pradeau	
MODALITES EVALUATIONS DE LA FORMATION	Evaluations des connaissances, satisfaction du stagiaire Feuille de présence Feuille d'appréciation du stage par le participant Remise de l'attestation de présence au participant ou certificat de réalisation	