PROGRAMME DE FORMATION

Mettre en place et gérer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Formation ouverte à distance

Formation animée par Jean-Louis Pradeau

DURÉE : 7 heures	LIEU À distance (classe virtuelle)
DATES ET HORAIRES Suivant le planning de formation	TARIF 350 € net de taxe / stagiaire
DÉLAI D'ACCÈS 15 jours (attente instruction du dossier par le FAF)	MODALITÉ Formation à distance

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Cette formation permet :

Appréhender l'environnement législatif

D'étayer un plan de maîtrise sanitaire adapté à la taille de son entreprise quel que soit son secteur d'activité allant de la réception des matières premières jusqu'à la vente.

Aborder un contrôle sanitaire avec sérénité

PUBLIC CONCERNÉ, PRÉREQUIS ET ACTEURS

PUBLIC CONCERNÉ Salariés et travailleurs non-salariés (TNS) des métiers de bouche	PRÉREQUIS PÉDAGOGIQUES Socle commun des compétences
PRÉREQUIS TECHNIQUES Ordinateur (ou tablette), webcam, micro/casque audio et connexion internet stable — voir moyens pédagogiques	Qualité de l'intervenant : 40 ans d'expériences dans la cuisine et pâtisserie dont 10 ans dans la formation Fabrication et vente de plats en GMS
ACCÈS PMR Nous consulter pour toute demande d'adaptation liée au handicap	ASSISTANCE TECHNIQUE Un contact est fourni avant la session en cas de difficulté de connexion

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Identification de l'établissement : identifier le document fondamental à chaque commerce produisant des denrées alimentaires
- Locaux et équipements : conception de l'établissement, équipements adaptés à la production et aux engins de transport
- Organiser un plan de lutte contre les nuisibles de façon structurée
- Organiser une maintenance des locaux et équipements de façon structurée
- Déterminer et appliquer son Plan de Nettoyage et Désinfection (PND)
- Maîtriser sa chaîne de production : diagrammes de fabrication, analyse des dangers et points déterminants

- Contrôler et réceptionner les matières premières en gérant les conformités
- Mesurer la maîtrise de sa production
- Gérer les emballages (clients)
- Gérer les fluides servant à la production (eau, électricité, gaz)
- Gérer la conformité des produits finis et le contrôle à l'expédition
- Traçabilité et gestion des non-conformités : système de traçabilité et archivage des documents
- Gestion des déchets et des sous-produits animaux
- Gestion du personnel : hygiène, équipement, formation et instruction des collaborateurs
- Évaluation des stagiaires
- Questionnaire de satisfaction rempli par le stagiaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Équipement requis pour le stagiaire

- Un ordinateur (ou à défaut une tablette)
- Un casque audio avec micro (recommandé pour un meilleur confort d'écoute et éviter les échos)
- Une connexion internet stable et suffisamment performante pour la visioconférence
- Un espace calme permettant de suivre la formation dans de bonnes conditions
- Les identifiants de connexion à la plateforme de classe virtuelle, transmis avant la session

Supports et méthodes

- Classeur « hygiène » / fiches outils d'application de l'hygiène transmis en version numérique
- Un temps d'échange avec chaque stagiaire est privilégié en fin de formation
- Remise de documents numériques
- Formation à distance uniquement en salle virtuelle de formation

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS, TARIFS, INSCRIPTION

- Délai d'accès : 15 jours (attente de l'instruction du dossier par le FAF)
- Tarif : 350 € net de taxe par stagiaire
- Inscription : https://www.cuisine-partagee.fr
- Un test de connexion préalable peut être proposé pour s'assurer du bon fonctionnement du matériel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE LA FORMATION

- Évaluation des connaissances
- questionnaire d’évaluation de la satisfaction du stagiaire
- Envoi de l'attestation de présence et de fin de formation au participant

FORMATEUR ET CONTACT

Formateur : Jean-Louis Pradeau

JLP Formations — Organisme de formation enregistré sous le N° DA 758 701 764 87 auprès de Mme la Préfète de la Région Nouvelle-Aquitaine - Tél. : 06 33 50 58 86 • Mail : contact@formation-pms.com