



INTERVENANT

Formateurs
spécialisés

MÉTHODE

Pédagogie active et
participative :
plénières
interactives,
analyse de cas.

PROGRAMME

METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

DES BONNES PRATIQUES AU SYSTEME DOCUMENTAIRE

PUBLIC : Cette formation s'adresse aux restaurateurs, exploitants de cafés-brasseries qui souhaitent être accompagnés par un professionnel, dans leur établissement, pour mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire.

PRÉ REQUIS : PRÉSENTIEL : **Aucun**

VISIO : Connexion internet et pc ou tablette avec webcam.

À L'ISSUE DE CETTE FORMATION, les participants seront capables de :

- Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire propre à leur établissement
- Vérifier le système mis en place
- Former/informer son personnel

Taux d'acquisition : 99,36%

Taux d'atteinte des objectifs de la formation : 100%

Formation 21 HEURES

INTER INTRA ENTREPRISES - 2 À 12 PARTICIPANTS

LE PMS EN INTERNE DANS L'ÉTABLISSEMENT

- QUELS SONT LES FREINS À LA MISE EN PLACE DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ?
- LES CONTRAINTES LIÉES À L'ÉTABLISSEMENT
- COMMENT INFORMER/FORMER SON PERSONNEL ?

LES ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

- RAPPEL DU CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE (ARRÊTÉ DU 8 JUIN 2006 ET LA NOTE DE SERVICE N2012-8054 DU 8 MARS 2012)

LE PMS : COMMENT LE METTRE EN OEUVRE ?

- LE CONTENU DU PMS
- LA MISE EN OEUVRE DU PMS DANS UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE
- LE SYSTÈME DOCUMENTAIRE



CONTRÔLER LA MISE EN OEUVRE DU PMS

- VÉRIFICATION DU SYSTÈME MIS EN PLACE (AUTO CONTRÔLES...)

VALIDATION DE LA FORMATION : Remise d'une attestation de formation

INTERVENANT

Formateurs
spécialisés

MÉTHODE

Pédagogie active et
participative :
plénières
interactives,
analyse de cas.