

# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :

## Mettre en place le PMS



### Partie 1

#### PARTICIPANT(S) :

Professionnels de la restauration

#### ORGANISATION :

Durée : 21h

Lieux : Campus du Lac Bordeaux

#### INTERVENANT(S) :

Formateur expert en sécurité alimentaire

#### ELIGIBILITE :

AKTO - HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

Mandataire : PURPLE CAMPUS

Formation disponible en INTER et en INTRA Entreprise

#### VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

#### CAMPUS DU LAC

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

#### Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

#### Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 66

campus@formation-lac.com

#### OBJECTIFS

**Nature de l'action : Acquisition de compétences.**

Mettre en place et mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire.

#### MÉTHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Pédagogie active et séquentielle.
- Méthodologie communicative, dynamique et interactive avec les apprenants.
- Mise en œuvre sous forme d'ateliers favorisant l'émulation collective, et l'analyse de cas avec débat participatif.
- Évaluation continue des acquisitions des apprenants au fil de la formation et phase de clôture par la réalisation d'un exercice appliqué ou rédactionnel.

#### CONTENU DU PROGRAMME

##### PRÉSENTATION DU PMS

###### Généralité

- Définition légale
- Obligation légale
- Contenu et objectif

###### Rappels

- La méthode HACCP
- Le GBPH
- Les dangers sanitaires
- Les dangers chimiques
- La responsabilité civile et pénale

##### CONSTRUCTION ET ORGANISATION DU PMS

###### Le recueil documentaire

- La preuve de formation
- La santé du personnel
- Les protocoles de nettoyage lié à l'hygiène personnelle
- Le plan de nettoyage et de désinfection
- Suivi de la maintenance du matériel
- Gestion et suivi des températures
- Les protocoles de production
- Gestion des approvisionnements
- La traçabilité
- La gestion des déchets
- La lutte contre les nuisibles
- Documentation sur l'évaluation des dangers
- Gestion des CCP
- Les allergènes
- La documentation complémentaire au cas particuliers

###### Organisation du PMS

- Le sommaire
- L'identification
- Les parties prenantes
- L'élaboration de fiches
- Le contrôle
- Le suivi et l'actualisation

# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :

## Mettre en place le PMS



### Partie 2

#### **PARTICIPANT(S) :**

Professionnels de la restauration

#### **ORGANISATION :**

Durée : 21h

Lieux : Campus du Lac Bordeaux

#### **INTERVENANT(S) :**

Formateur expert en sécurité alimentaire

#### **ELIGIBILITE :**

AKTO - HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS

Mandataire : PURPLE CAMPUS

Formation disponible en INTER et en

INTRA Entreprise

#### **VALIDATION DE LA FORMATION ET INFORMATIONS PRATIQUES :**

L'intervenant mesurera, tout au long de la formation, l'acquisition des connaissances des participants à travers la mise en place de situation in situ.

Délivrance d'une attestation de formation conforme à la législation en vigueur.

Un support de cours sera remis à chaque participant.

#### **CAMPUS DU LAC**

N° SIRET 410 581 102 00010

Code APE-NAF 8542Z

N° Existence 7233 042 4333

#### Site de Bordeaux

10 rue René Cassin - CS 31996 -

33071 Bordeaux Cedex

Tél. 05 56 79 52 00

campus@formation-lac.com

#### Site de Libourne

7 Bis rue Max Linder 33504 Libourne

Cedex tél : 05 57 25 40 66

campus@formation-lac.com

#### **La santé**

- Mécanisme de l'allergie
- Mécanisme de l'intolérance
- L'intoxication alimentaire
- Le client allergique non déclaré

#### **FOCUS ET POINTS DE VIGILANCES**

- Organisation de la traçabilité : responsabilité et vigilance des fournisseurs sélectionnés
- Le plan de nettoyage : Procès, sélection des produits, simplification des procédures, outils de gestion et d'élaboration en partenariat avec le(s) fournisseur(s), le matériel certifié
- Identification des CCP : Rappel HACCP, vigilance, mesure préventive et sécuritaire
- Procès et diagramme de fabrication
- Gestion de la sous-traitance : maintenance et entretien du matériel, lutte contre les nuisibles, laboratoire externe, etc.
- Enregistrement des non-conformités : gestion, suivi, impact

#### **Le contrôle**

- Les services d'état habilités
- Le déroulement d'un contrôle
- Traitement de l'injonction administrative et des sanctions
- Autonomie et impartialité du contrôleur
- Les recours

#### **EVALUATION**

- Exercice d'application sur une recette imposée ou un test sous forme rédactionnelle (QCM, élaboration d'une fiche technique, description d'un process de production, etc...)
- Correction collégiale