

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
CONSTRUIRE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE DE SON UNITÉ DE RESTAURATION (F4)	
Durée de la formation	
1 jour (7 heures)	
Programme	
Partie 1 : Présentation - Objectifs - Réglementation - Rappels sur l'HACCP Partie 2 : Composition du PMS - Les bonnes pratiques de fabrication - Les procédures HACCP - La gestion des non conformités	Partie 3 : Mise en œuvre - La rédaction des documents - La constitution du classeur
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Apprendre à établir le PMS de son unité de restauration en rédigeant des documents appropriés	Connaître les documents composant le PMS Comprendre les éléments clé de la rédaction des documents Inclure la mise à jour et l'archivage
Public et prérequis	
Public : Cuisinier, chef de production Econome, gestionnaire Prérequis : Avoir déjà suivi une première formation à l'hygiène et la sécurité des aliments Connaître les principes de la méthode HACCP	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Atelier de rédaction de documents	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Analyse collective des documents produits Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation