

FORMATION Plan de Maîtrise Sanitaire (HACCP- PND - GBPH)

OBJECTIF	Répondre à la réglementation en vigueur en s'appuyant sur le guide des bonnes pratiques d'hygiène	ACTEURS
PRE- REQUIS	Socle commun des compétences	
PUBLIC CONCERNE	demandeurs d'emploi, salariés et TNS des métiers de bouche	
PROGRAMME (1/2 journée)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Présentation du paquet hygiène avec la réglementation ✓ Obligations du professionnel et des risques encourus au non-respect de la réglementation <p>Mise en place du PND (sur site)</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Formalisation de documents tels que : <ul style="list-style-type: none"> ○ les protocoles et les fréquences de nettoyage par pièce et matériel ○ les autocontrôles concernant les surfaces ○ .../... ✓ Protéger ses fabrications des rongeurs et des nuisibles ✓ Protéger son entreprise du feu ✓ Hygiène du personnel sur le lieu de travail 	FORMATEUR ET CLIENT(S)
(1/2 journée)	<p>Mise en place de la méthode HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Les types de dangers rencontrés ✓ Evaluation des risques de la réception des marchandises jusqu'à la vente avec mise en pratique 	ACTEURS
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La traçabilité des matières premières et marchandises de la réception à la vente avec mise en pratique ✓ Gestion des stocks de matières premières et marchandises 	

(1/2 journée)	avec mise en pratique	FORMATEUR ET CLIENT
(1/2 journée)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etablir des procédures selon la méthode QQQCCP ✓ Travailler avec les 5 M avec mise en pratique ✓ Synthèse de la formation <p>Evaluation par écrit des stagiaires</p> <p>Questionnaire de satisfaction rempli par le stagiaire</p>	
MOYENS PEDAGOGIQUES	Paper-board, vidéo projecteur, ordinateur, Powerpoint Fiches outils	
DUREE ET LIEU DATES : DELAIS D'ACCES PRIX : MODALITES : FORMATEUR :	2 jours – sur site client ou EPCP A définir avec le client 15 jours avant la formation 350,00 euros En présentiel Jean-Louis Pradeau Formation accessible aux personnes handicapées	
EVALUATIONS DE LA FORMATION	Contrôles de connaissances du participant par QCM Feuilles de présence Feuille d'appréciation du stage par le participant Remise du certificat de présence au participant	

Document élaboré en mai 2021