



Thème : *Mettre en place et gérer son Plan de Maitrise Sanitaire*

Formation animée par Jean-Louis Pradeau

OBJECTIFS	Cette formation permet : • Identification de l'établissement : Identifier le document fondamental à chaque commerce produisant des denrées alimentaires • Locaux et équipements • Gérer la conception de l'établissement • Gérer les équipements adaptés à la production et engins de transports • Organiser un plan de lutte contre les nuisible de façon structurée • Organiser une maintenance des locaux et équipement de façon structurée • Déterminer et appliquer son Plan de Nettoyage et Désinfection (PND) - Maîtriser sa chaine de production • Echauder les diagrammes de fabrications • Analyser les dangers et identifier les points déterminants • Contrôler et réceptionner les matières premières en gérant les conformités • Mesurer la maitrise de sa production • Gérer les emballages (clients) • Gérer les fluides servant à la production (eau, électricité, gaz) • Gérer la conformité des produits finis • Contrôle à expédition et affichage des produits finis • Traçabilités et gestions des non-conformités : • Etayer un système de traçabilité • Gestion des déchets et des sous-produits animaux : • Gérer les déchets dans la globalité	ACTEURS FORMATEUR RET CLIENT(S)
------------------	---	---

	Socle commun des compétences	
	Salariés et TNS des métiers de bouche	
(1/2 journée) 1 PROGRAMME	• Identification de l'établissement : Identifier le document fondamental à chaque commerce produisant des denrées alimentaires • Locaux et équipements • Gérer la conception de l'établissement • Gérer les équipements adaptés à la production et engins de transports • Organiser un plan de lutte contre les nuisible de façon structurée • Organiser une maintenance des locaux et équipement de façon structurée • Déterminer et appliquer son Plan de Nettoyage et désinfection (PND) -Maîtriser sa chaîne de production • Echafauder les diagrammes de fabrications • Analyser les dangers et identifier les points déterminants • Contrôler et réceptionner les matières premières en gérant les conformités • Mesurer la maitrise de sa production	FORMATEUR RET STAGIAIRES ACTEURS

(1/2 journée) 2 PROGRAMME	• Gérer les emballages (clients) • Gérer les fluides servant à la production (eau, électricité, gaz) • Gérer la conformité des produits finis • Contrôle à expédition et affichage des produits finis • Traçabilités et gestions des non-conformités : • Etayer un système de traçabilité et archiver ses documents avec réactivité. • Gestion des déchets et des sous-produits animaux : • Gérer les déchets dans la globalité • Gérer les sous-produits animaux • Gestion du personnel : • Gérer l'hygiène et équipement des collaborateurs • Gérer la formation et instruction des collaborateurs • Evaluation par écrit des stagiaires remplie conjointement avec le formateur • Questionnaire de satisfaction rempli par le stagiaire	FORMATEUR RET STAGIAIRES
MOYENS PEDAGOGIQUES ET DICDACTIQUES	- Classeur « hygiène » / fiches outils d'application de l'hygiène (version papier et version numérique) - Un temps d'échange avec chaque stagiaire sera privilégié en fin de formation - Remise de documents - Formation en présentiel uniquement	

DUREE ET LIEU	Bordeaux centre (33 000)
DATE ET HORAIRES	23 06 2025 9h00-12h30 / 13h30-17h00
DELAIS D'ACCES	20 jours (attente instruction dossier par FAF)
PRIX	450 euros/stagiaire
MODALITES INSCRIPTION	Compléter le bulletin d'inscription et nous contacter par courriel ou téléphone
ACCES PMR	Oui
FORMATEUR	Jean-Louis Pradeau
MODALITES EVALUATION S DE LA FORMATION	Evaluations des connaissances à la sortie de la formation Feuilles de présence Questionnaire de satisfaction stagiaire Remise de l'attestation de stage post formation Certificat de réalisation

EPCP, ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA 758 701 764 87
AUPRES DE MME LA PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE
CONTACTS : 0 633 505 886 MAIL :contact@cuisinepartagee.fr