

FORMATION Plan de Maîtrise Sanitaire animée par Jean-Louis Pradeau

<p>OBJECTIFS :</p>	<p>Cette formation permet de mettre en place son plan de maîtrise sanitaire au sein de son entreprise en apprenant à :</p> <p>Formaliser des documents, gérer les autocontrôles, protéger son entreprise des nuisibles et du feu, évaluer les types de danger, évaluer les risques, tracer ses matières premières, gérer ses stocks, établir des procédures, travailler avec les 5M.</p>	<p>ACTEURS :</p>
<p>PRE- REQUIS</p>	<p>Socle commun des compétences</p>	
<p>PUBLIC CONCERNE</p>	<p>Ce stage s'adresse principalement aux professionnels ou aux futurs professionnels des métiers de bouche</p>	<p>FORMATEUR(S) ET STAGIAIRE(S)</p>
<p>PROGRAMME</p> <p>½ journée 1</p>	<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 	

<p>1/2 Journée 1</p>	<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 	<p>ACTEURS :</p> <p>FORMATEUR(S) ET STAGIAIRES(S)</p>
<p>1/2 Journée 2</p>	<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 avec mise en pratique 	
<p>1/2 Journée 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Etablir des procédures selon la méthode QQQQCCP ✓ Travailler avec les 5 M avec mise en pratique ✓ Synthèse de la formation 	
<p>MOYENS PEDAGOGIQUES et DIDACTIQUES</p> <p>METHODE MOBILISEE :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - support papier, vidéo projecteur, formation présentée en PowerPoint - la répartition pédagogique sera de 90% de théorie et 10% de pratique - une participation active des participants sera privilégiée - suivi de la formation visuel et oral - un temps d'échange avec chaque stagiaire sera privilégié en fin de formation - remise de documents <p>- formation en présentiel uniquement</p>	
<p>DUREE LIEU</p>	<p>14H A définir</p>	
<p>HORAIRES et DATES :</p>	<p>8h30/12h00 13h30/17h00 A définir</p>	
<p>DELAI D'ACCES :</p>	<p>21 jours avant le début de la formation et nous contacter par mail ou téléphone</p>	
<p>TARIF:</p>	<p>700 ,00 euros TTC</p>	
<p>MODALITES</p>	<p>Compléter le bulletin d'inscription et nous contacter par courriel ou téléphone</p>	

EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL
 ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487
 AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE
 CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886
 contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr

<p>ACCESSIBILITE</p> <p>HANDICAP :</p>	<p>Etablissement Recevant du Public et en fonction des informations recueillies lors de l'inscription, nous examinerons les possibilités d'adaptation.</p>
<p>MODALITES DE FIN ET EVALUATIONS DE LA FORMATION</p>	<p>Evaluations effectuées à l'issue du stage conjointement avec le formateur</p> <p>Feuille de présence</p> <p>Feuille d'appréciation du stage par le participant</p> <p>Remise du certificat de présence au participant</p>

Document élaboré en juin 2021

EPCP ZA DE LA PLAINE 87220 BOISSEUIL
 ORGANISME DE FORMATION ENREGISTRE SOUS LE NDA N° 75870176487
 AUPRES DE MME LE PREFETE DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE
 CONTACT : Jean-Louis Pradeau au 05 55 90 67 37 ou 0 633 505 886
 contact@cuisinepartagee.fr et réclamation@cuisinepartagee.fr