



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

Formation animée par Jean-Louis Pradeau

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

	Socle commun des compétences	
	Salariés et TNS des métiers de bouche	
<p>(1/2 journée) 1</p> <p>PROGRAMME</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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) <p>Maîtriser sa chaîne de production</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>FORMATEU RET STAGIAIRES</p> <p>ACTEURS</p>

<p>(1/2 journée) 2</p> <p>PROGRAMMES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>FORMATEUR RET STAGIAIRES</p>
<p>MOYENS PEDAGOGIQUES ET DIDACTIQUES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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	30 06 2025 9h00-12h30 / 13h30-17h00
DELAIS D'ACCES PRIX MODALITES INSCRIPTIONS ACCES PMR	20 jours (attente instruction dossier par FAF) 450 euros/stagiaire Compléter le bulletin d'inscription et nous contacter par courriel ou téléphone
FORMATEUR	Oui Jean-Louis Pradeau
MODALITES EVALUATIONS 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