

CENTRE DE FORMATION

Raison sociale : ALPRECO SIRET : 419 041 108 00046
Adresse : 51, rue de Cartale – Bt 342 – 38170 SEYSSINET-PARISSET
Téléphone : 04 76 09 70 61
Nom de la personne à contacter : M. BROSSET
Organisme privé enregistré sous le N° de déclaration d'existence : 82380256538
Organisme de formation certifié Qualiopi par l'AFNOR pour la catégorie « Actions de formation » sous le n°2021/93621.1
Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 82 0024 07 2012

Hygiène Alimentaire et PMS – Plan de Maîtrise Sanitaire

- **Public visé :** personnel des métiers de l'alimentation souhaitant comprendre et mettre en place leur PMS au sein de leur établissement en toute autonomie.
 - Artisans, chefs d'entreprise, conjoint collaborateur, Restaurateur...
 - Responsable de production, Cuisinier...

- **Objectifs pédagogiques :**

À l'issue du stage, les participants seront capables de :

- Connaître le contenu d'un Plan de Maîtrise Sanitaire
- Créer les méthodes et documents d'enregistrements associés à leur PMS
- Mettre en place les auto-contrôles nécessaires à leur PMS.

- **Durée :**

- En heures : 7 heures (Nombre d'heure par jour : 2 demi-journées de 3h30 heures)
- En jours : 1 jour

➤ Déroulé de la formation :

1ère demi-journée :

Le PMS ou Plan de maîtrise sanitaire :

– introduction - définition

– les éléments du PMS

1 Descriptif de l'établissement

2-1 Procédure d'analyses micro- biologiques

2-2 Tableau d'interprétations des résultats d'analyses non conformes

3- Plan de lutte contre les nuisibles

4- Contrôles à réception

5- Gestion de la Traçabilité

6- Maitrises des températures

6-1 Contrôles effectués quotidiennement sur les enceintes frigorifiques

6-2 Contrôles des températures de cuisson et refroidissement

7- Procédure de mise sous vide

8- Procédure de congélation

9- Maitrise du nettoyage et de la désinfection

10-Maintenance du matériel

2ème demi-journée :

Les autres éléments du PMS

1 : SUIVI MEDICAL DU PERSONNEL

2 : Attester de la potabilité de son eau

3 : ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

4 : CONTROLES A RECEPTION

5 : GESTION DE LA TRACABILITE

6-1 : CONSTRUIRE SON MODELE D'ENREGISTREMENT DES TEMPERATURES

6-2 : CONSTRUIRE SON MODELE D'ENREGISTREMENT DE CUISSONS ET REFROIDISSEMENTS

7 : SUIVI DU SOUS VIDE

8 : SUIVI DES PREPARATIONS CONGELEES

9 : MAITRISE DU NETTOYAGE ET DE LA DESINFECTION+ fiches techniques produits)

10 : LE GUIDES DES BONNES PRATIQUES HYGIENE de votre métier.

Objectifs pédagogiques :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec les activités de métiers de bouches:

A – identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;

B – connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;

C – connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;

D – connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.

2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène:

A– repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;

3. Mettre en œuvre et réaliser son PMS:

A– utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;

B– organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;

C – Etre Capable de créer son PMS de manière autonome.

➤ Moyens pédagogiques, techniques et encadrement :

La formation se déroulera dans une salle munie d'un vidéo projecteur, d'un tableau annexe, de stylos et de feuilles vierges. Chaque stagiaire aura un support pédagogique reprenant les éléments principaux de la formation. Mise à disposition d'un tableau type informant sur les allergènes.

La formation sera assurée par Mr Laurent BROSSET

- Biochimiste de formation,
- Professeur à la faculté de pharmacie de Grenoble pour la méthode HACCP.
- Titulaire du certificat d'auditeur qualité externe IRCA permettant d'assurer des certifications pour les normes ISO 9000. Spécialisé dans le domaine de la qualité en agro-alimentaire, il assure en plus de la formation une activité de consultant et pratique également des diagnostics de qualité et/ou de mise en conformité des locaux de fabrication. Consultant national Qualité A.
- Finaliste en 2015 au concours du Meilleur Ouvrier de France Mention Expert en sécurité alimentaire
- Consultant en hygiène et sécurité alimentaire depuis 1998.

Ou par Monsieur Fabien MORISOT

- Formateur hygiène HACCP depuis 2011
- Consultant en hygiène et sécurité alimentaire depuis 2008.

➤ **Suivi de l'exécution et appréciation des résultats**

Les connaissances acquises lors de la formation seront évaluées sous la forme d'un test type QCM.

Le stagiaire devra aussi remplir un questionnaire d'appréciation de la formation.

A l'issue de la formation, le stagiaire recevra une copie de la feuille d'émargement et une attestation de fin de stage