



FORMAPEP

DIRIGER UNE STRUCTURE

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Théorie, mises en pratique, exercices et études de cas

TYPES D'ÉVALUATION

- Bilan oral avec le formateur
- Validation du niveau d'acquisition par le formateur sur l'attestation de présence
- Questionnaire écrit d'évaluation remis en fin de formation

PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Toutes personnes réceptionnant et gérant les denrées alimentaires et la cuisine

Avoir suivi le module 1 « Mise en œuvre de la Sécurité Alimentaire en cuisine - HACCP, niveau 1 »

MODALITÉS



1 JOUR : soit 7 heures

Groupe : toutes nos formations peuvent être organisées en INTRA (sur site) sur simple demande.

Individuel : Préréinscription sur www.formapep.org (une date de session vous sera proposée dès les 6 inscriptions – une confirmation vous sera envoyée au minimum 1 mois avant le démarrage)



TARIFS : à déterminer au moment de l'analyse des besoins

INTRA - MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) EN CUISINE - HACCP

Niveau 2

OBJECTIFS DÉTAILLÉS

- Approfondir la méthode HACCP en tenant compte de l'arrêté du 21 décembre 2009, de l'arrêté du 5 octobre 2011, de la traçabilité de la viande bovine, de la réglementation du paquet Hygiène (applicable au 1er janvier 2006) et du Règlement (CE) n°178/2002 (application au 1er janvier 2005) et du règlement n°1169/2011 sur la traçabilité des allergènes et enfin décret du 27 janvier 2022 portant sur l'origine des viandes de volailles, porcs et moutons
- Se mettre en conformité légale de mettre en œuvre un PMS dans sa structure
- Apporter une méthode et des outils permettant d'élaborer le Plan de Maîtrise Sanitaire de la réception des denrées à la consommation jusqu'aux procédures de nettoyage et de désinfection

CONTENU

- Le PMS, c'est quoi ?
- Appliquer le PMS au sein de sa structure
- Connaître les facteurs à risque alimentaire
- Mettre en œuvre les moyens pour établir le PMS
- Appliquer les 7 principes : analyser les dangers, déterminer les CCPs, fixer les limites critiques, établir des actions de surveillance, établir des actions correctives, vérification, enregistrement



INTERVENTION

Brigitte GRETKE

Consultante Formatrice, spécialisée en communication, management et développement personnel, sophrologue et coach en préparation mentale