

F.02 Votre PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) en restauration collective - Clés du succès -Module n°2 L' Analyse des risques - HACCP

FORMATION

DUREE 0,5 jour

TARIF

110 €/pers

LIEUX ET DATES: EN PRESENTIEL

Période : février à décembre 2024 Lieux: Laval - Mayenne - Château-Gontier Date: mercredi après-midi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : entre 6 et 12

- OBJECTIFS DE FORMATION

- -Répondre aux exigences réglementaires du paquet hygiène (règlement n° 852 et 853/2004)
- -Ecrire la partie 2 de son référentiel de cuisine sur « l'analyse des risques - HACCP »
- -Lister et définir les points déterminants et assurer leur maitrise dans les fabrications culinaires

Public et prerequis

- Public : Responsable et second de cuisine
- Préreguis : avoir suivi une formation initiale sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène et avoir participé, de préférence, au module n°1 de la formation PMS



*** MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Fourniture de diagrammes de fabrication préétablis par grandes familles de produits finis
- Etudes de cas
- Fourniture d'un support de formation
- Questions au groupe, échanges questions-réponses



INTERVENANT

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments au LDA53



ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des connaissances en début de formation et évaluation des acquis en fin de session sous forme de quiz Klaxoon
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid Klaxoon)
- Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire



PROGRAMME

Partie II du PMS : documents relatifs aux procédures fondées sur l'HACCP

- Le champ d'application
- Les catégories de familles de produits fabriqués
- Les diagrammes de fabrication
- Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes, ainsi que les mesures préventives associées
- Les documents relatifs aux points déterminants pour leur maîtrise (PrPo; CCP):

Liste argumentée des PrPo et CCP

Les seuils ou les limites critiques

Les procédures de surveillance

Les enregistrements de surveillance

La description des actions correctives

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.