Plan de maîtrise sanitaire

Formation professionnelle continue | Sans niveaux spécifiques

Assurez la conformité de votre restaurant avec notre formation intensive de 7 heures. Apprenez à structurer un plan de maîtrise sanitaire, identifier les signaux d'alerte et réagir efficacement. Protégez la santé de vos clients et renforcez votre réputation. Inscrivez-vous dès maintenant !

TARIF

330€ nets
Effectif min. de démarrage : Sous réserve d'inscrits suffisants

DURÉE ET RYTHME

1 jour

LIEUX

Inter-entreprise
Alès, Béziers, Carcassonne, Montpellier, Nîmes – Marguerittes, Perpignan

Intra-entreprise
Possibilité avec tous les Purple Campus d'Occitanie (sur devis)

MODALITÉS D'ACCÈS

7 jours au plus tard avant le début de la formation sous réserve d'acceptation de financement

PUBLIC ET PRÉ-REQUIS

Public cible

- Salariés, gérants, demandeurs d'emploi en restauration commerciale ou collective

Pré-requis et niveau d'entrée

- Avoir une expérience de la restauration commerciale

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les bases réglementaires et pratiques du PMS en restauration.
- Être capable de mettre en place un plan HACCP et de gérer les risques sanitaires dans un établissement de restauration.
- Identifier les procédures de traçabilité et d'auto-contrôle.
- Identifier les situations d'alerte sanitaire et mettre en place des actions correctives.

MODALITÉS VALIDATION & ÉVALUATIONS

Validation

- En début de formation : test de positionnement ou entretien de diagnostic

Evaluations

- En fin de formation : Evaluation des acquis de la formation, délivrance attestation de fin de formation et ou certificat de réalisation.
- Enquête de satisfaction à chaud et à froid

95,87%

des clients recommandent les formations en Restauration – Hôtellerie de Purple Campus

LANGUE D'ENSEIGNEMENT

Français

ÉQUIPES & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formateurs experts des domaines et qualifiés par Purple Campus dans le cadre de sa démarche Qualité

Pédagogie active et multimodale, analyse de cas concrets, mise en situation, travail personnalisé en entreprise...

Salles de formation équipées pour une pédagogie active – plateaux techniques, Environnement Numérique de Travail (ENT), logiciels métiers

CO-TRAITANCE

Non

ACCESSIBILITÉ

Toutes les formations dispensées par Purple Campus se déroulent dans des conditions qui répondent aux exigences règlementaires et légales pour l'accueil des personnes en situation de handicap.
Délais d'accès : durée d'instruction du dossier

PROGRAMME

Cadre Réglementaire et Obligations du PMS

- Introduction au PMS et ses objectifs.
- Présentation du « Paquet Hygiène » européen et des exigences réglementaires en restauration.
- Les éléments clés du PMS : HACCP, traçabilité, bonnes pratiques d'hygiène
- (BPH).

Les Composantes du PMS

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : hygiène des locaux, du personnel, nettoyage et désinfection.
- Le plan HACCP : définition, objectifs et principes.
- La traçabilité : gestion des fournisseurs, stockage, étiquetage, suivi des températures.
- Gestion des non-conformités : comment réagir aux écarts et mettre en place des actions correctives.

Mise en Œuvre du Plan HACCP en Restauration

- Présentation des 7 principes de l'HACCP.
- Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques dans un restaurant.
- Détermination des points critiques (CCP) et mise en place de mesures de contrôle.

Gestion de la Traçabilité et Réaction aux Alertes Sanitaires

- Les outils de traçabilité : fiches de suivi, gestion des lots, contrôle des dates de péremption.
- Les procédures à suivre en cas de retrait ou rappel de produits.
- Les obligations lors des contrôles sanitaires.

Audit Interne et Auto-Contrôles

- Distinction entre audits internes et inspections externes.
- Mise en place d'un plan d'auto-contrôle : définition des fréquences, suivi des indicateurs.
- Analyse des résultats et gestion des actions correctives.

AUTRES FORMATIONS

- Mettre en œuvre votre plan de maîtrise sanitaire adapté à votre établissement
- Hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Cuisine à petit budget : créer des plats du jour à moins de 3,00 €

Date de mise à jour : 14/01/2025