



PREPARER son PLAN de MAITRISE SANITAIRE (PMS)

Le plan de maitrise sanitaire représente un ensemble d'outils faisant référence à l'hygiène et la sécurité alimentaire mise en œuvre au sein des établissements de restauration collective. Le PMS est obligatoire et il est vérifié lors des visites d'inspection sanitaire.

PRÉ REQUIS : Être en poste de responsable technique/directrice ou adjoint-e. Formation ouverte aux parents

OBJECTIFS et COMPÉTENCES VISÉS :

- Définir le plan de maitrise sanitaire
- En identifier le contenu et son classement
- Elaborer/rédiger les principaux outils de son PMS : autocontrôles et procédures prioritaires, mise en lien avec la méthode HACCP

CONTENUS :

- Réglementation relative au plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Rappel de la méthode HACCP
- Contenu du PMS
- Travail de rédaction, informatisation et archivage de ses principaux outils
- Proposition de modèles

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Apports théoriques
- Echanges d'expériences
- Elaboration/rédaction de procédures et documents d'autocontrôle à intégrer à son PMS/informatisation des outils

➤ **Il est recommandé d'apporter un ordinateur portable**

MODALITES D'EVALUATION : questionnaire

FORMATRICE : Katia TARDIEU, Diététicienne-nutritionniste

Un jour

Public : Responsables
Techniques/Adjoint.es

9h30-12h30 / 14h-17h (6h)

Lieu : Acepprif

Coût : 360 € adhérents Acepp
414 € non adhérents