

L'audit interne au service de l'efficacité de son PMS

Stage de 2 jours

Nombre de participants :

4 à 6
Possibilité de temps
individuel et de petits
groupes (2 à 3 stagiaires)

Tarif :

580 € Net

Dates, lieu :

DOLE

Retrouvez toutes les dates des formations sur notre site internet

www.savoirs-formation.fr

Public :

Responsable du service restauration

Intervenants :

Formateur en
Hygiène Alimentaire

Les PLUS :

Travaux pratiques
sur des situations
d'entreprises

Assistance téléphonique
gratuite après la
formation

Objectifs :

Connaître les exigences réglementaires par la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire

Connaître les points essentiels à contrôler pour s'assurer de l'effectivité de la mise en œuvre des procédures

Mettre en place des outils pour contrôler la cohérence et l'efficacité du système en place par la conduite d'un audit interne

Pré-requis :

Avoir des connaissances sur l'étude HACCP

Programme de la formation :

- 1) Le contenu du plan de maîtrise sanitaire et les exigences associées
- 2) Les enjeux et la méthode d'audit interne
- 3) L'audit interne de son unité de restauration

Méthodes pédagogiques et livrables :

Méthode pédagogique active basée sur des exercices pratiques.

Un support de cours et les exercices sont remis à chaque stagiaire.

Chaque participant dispose d'un micro-ordinateur et d'une imprimante.