

La vérification de son plan de maîtrise sanitaire : se préparer aux visites d'inspection des services de contrôle

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*

Objectifs :

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

Mettre en place des outils pour contrôler la cohérence et l'efficacité du système en place

Programme de la formation :

- 1) Rappel sur le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- 2) Comment vérifier et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- 3) Comment vérifier et mettre en œuvre les principes de l'HACCP
- 4) Les procédures de traçabilité
- 5) La conduite de l'audit interne

Possibilité sur une journée supplémentaire, de réaliser un audit complet avec le formateur en condition de travail, comprenant un temps d'observation terrain, une analyse du système documentaire et un exercice de traçabilité. Il sera élaboré un compte rendu de visite et des propositions d'amélioration.

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.

Les PLUS :

**Travaux pratiques
sur des situations
d'entreprises**

Assistance téléphonique
gratuite après la
formation