



## FORMATION CRÉER UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE EN RESTAURATION

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :** Pouvoir réaliser le plan de maitrise sanitaire de son établissement ou futur établissement de restauration.

### CONTENU DE LA FORMATION :

1ère capacité : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.

2ème capacité : Connaître les modes de contamination pour pouvoir maîtriser les risques

3ème capacité : Rediger son plan de maîtrise sanitaire conformément au règlement CE/2004

### MODALITES PEDAGOGIQUES POSSIBLES :

**En présentiel**, en centre de formation ou en entreprise, en groupe ou individuel.

**En classe virtuelle** (à distance en Visio conférence), en groupe ou individuel.

**En multi-modal V1** : En Visio conférence avec le formateur puis regroupement en présentiel.

**En multi-modal V2** : Module interactif à réaliser seul en entreprise ou chez soi (assistance téléphonique si besoin) puis regroupement en présentiel.

**Durée en heures** : 14 heures

**CONDITIONS D'INSCRIPTION : PRE-REQUIS** : Pour toutes modalités, maîtriser la langue française.

**En classe virtuelle** : disposer d'un PC ou tablette et d'une liaison internet. Avoir travaillé ou travailler dans la propreté ou l'alimentaire.

**En muti-modal** : disposer d'un PC ou tablette et d'une liaison internet.

**RESULTAT ATTENDU** : Attestation de formation

**FINANCEMENT POSSIBLE** : fond d'entreprise, OPCA, fond individuel, AIF.

**PROGRAMME - ACTION DE FORMATION** : aller vers

formation en présentiel

formation classe virtuelle

FORMACODE 42725

Répertoire spécifique non applicable

RNCP non applicable

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**



**PROGRAMME DE FORMATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE  
PROGRAMME EN PRESENTIEL**

	DOMAINE DE COMPETENCE	POINTS ABORDES
		<b>1ère capacité : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.</b>
1	Le cadre	L'obligation de résultats et moyens. Responsabilité pénale des opérateurs. Le P.M.S Les TIAC
		<b>2ème capacité : Connaître les modes de contamination pour pouvoir maîtriser les risques</b>
2	La contamination.	Le classement des salissures. Le processus de contamination. L'altération des aliments.
		<b>3ème capacité : Rediger son plan de maîtrise sanitaire conformément au règlement CE/2004</b>
3	L'hygiène	GBPH (guide des bonnes pratiques en hygiène).

**METHODE PEDAGOGIQUE :** Méthode interrogative et explicative reposant sur de nombreux exercices dont 30% de mise en situation.

**METHODE D'EVALUATION :** QCM en fin de formation.

**DATE ET SESSIONS DES FORMATION :**

Sur sessions programmées, lien Carif oref.

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**



**PROGRAMME DE FORMATION EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE  
PROGRAMME EN CLASSE VIRTUELLE**

	DOMAINE DE COMPETENCE	POINTS ABORDES
		1ère capacité : Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale.
1	Le cadre réglementaire.	L'obligation de résultats et moyens. Responsabilité pénale des opérateurs. Le P.M.S Les TIAC
		2ème capacité : Connaître les modes de contamination pour pouvoir maîtriser les risques
2	La contamination.	Le classement des salissures. Le processus de contamination. L'altération des aliments.
		3ème capacité : Rédiger son plan de maîtrise sanitaire conformément au règlement CE/2004
3	L'hygiène alimentaire.	GBPH (guide des bonnes pratiques en hygiène).

**METHODE PEDAGOGIQUE** : Chaque participant se connecte en ligne. Le formateur s'assure que chaque participant a des connaissances de base. Méthode interrogative et explicative reposant sur de nombreux exercices et échanges.

**METHODE D'EVALUATION** : Quiz en ligne individuel sous la surveillance du formateur dans la classe virtuelle.

**DATE ET SESSIONS DES FORMATION :**

A la demande, nous contacter.

SASU FORMATIONS ET CONSEILS

SIRET 852 085 729 00014 APE 8559A N° agrément 84630510763

Entreprise exonérée de TVA article 261-4-4 du CGI

Toute correspondance est à envoyer au : **10 rue des papeteries 63300 THIERS**