

Durée :

2 jours (14 h.)

Les participants et leur pré-requis :

Equipe de restauration

Notre intervenant :

Formateur consultant Expert en
Hygiène et Qualité agroalimentaire

L'organisation :

Lieu : A déterminer Occitanie

Dates : à déterminer

Horaires : 08h30 17h00

Coût par participant :

**670 € HT
(804 € TTC)**

Renseignements et inscriptions :

Sabine ACCO

LES OBJECTIFS :

- Elaborer et formaliser les procédures et les protocoles nécessaires à la mise en conformité sur les principes de l'HACCP.
- Mettre en place un système de traçabilité à la fois fiable et le plus simple possible d'utilisation pour la cuisine.
- Mettre en place des procédures de retrait et de rappel d'évaluation des outils mis en place.

NOTRE CHOIX PEDAGOGIQUE ET LES MODALITES D'EVALUATION:

Repérage et analyse des pratiques et des outils du PMS déjà mis en place sur le secteur restauration.
Propositions concrètes d'amélioration des outils.

Evaluation qualitative et quantitative effectuée par les participants en fin de formation

LE CONTENU DE LA FORMATION :

■ **Les éléments constitutifs du PMS**

- Système documentaire interne à partir de l'état des lieux fourni par l'établissement.

■ **Les outils pour construire son PMS**

■ **Mise en application des outils et évaluation de l'application**