

## Objectif :

- Mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire obligatoire en cuisine

## PROGRAMME

### Généralités :

- Historique, définition, composition, etc.
- PMS et réglementation en France et en Europe
- PMS, GBPH et Méthode HACCP
  - ◇ GBPH : définition, principes et méthode de mise en application
  - ◇ HACCP : définition, principes et méthode de mise en application
- Les bases d'un PMS
- La gestion des non conformités :
  - ◇ Analyse des dangers
  - ◇ Mesures correctrices
- La traçabilité

### Études de cas

- Réalisation des tableaux d'un PMS
- Rédaction des documents de maîtrise
- Gestion du système documentaire

### Études de cas

- Réalisation des tableaux d'un PMS
- Rédaction des documents de maîtrise
- Gestion du système documentaire

### LIEU :

Présentiel

### CALENDRIER :

21 heures

### VALIDATION :

Attestation de fin de formation

### MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

