



# HYG06 : Préparation à la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire.

Durée du stage	Participants	Lieu de formation	Tarif
• 3 jours (21h00)	• 3 mini - 12 maxi	• Dans votre établissement en "intra" ou à Nîmes en "inter"	• formation en Inter et en Intra nous consulter.

## OBJECTIFS GENERAUX :

- ✓ Apprendre à mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté et applicable dans votre établissement sur la base de données réglementaires et de données de terrain.
- ✓ Apprendre à créer et mettre en œuvre les procédures internes, les autocontrôles sur le site et pouvoir en vérifier l'efficacité.
- ✓ Développer des comportements adaptés en cas de résultats d'autocontrôles non conformes.

## COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES :

**A l'issue de cette formation**, le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre :

- ✓ les principes, responsabilités et obligations majeures de la réglementation en lien avec la restauration.
- ✓ le contenu du PMS et d'en vérifier l'efficacité (mise en place d'autocontrôles pertinents adaptés aux proces).
- ✓ des pistes d'améliorations aux difficultés rencontrées dans l'élaboration ou la mise en œuvre du PMS.
- ✓ la méthode HACCP et d'identifier les points déterminants propres à la structure : CCP / PrPO.
- ✓ le développement de comportements adaptés en cas de résultats d'autocontrôles non conformes.

## APTITUDES OPERATIONNELLES VISEES :

**A l'issue de cette formation**, le stagiaire doit être capable de :

- ✓ D'expliquer le rôle et les enjeux d'un PMS.
- ✓ Décrire les grandes étapes à mettre en œuvre pour construire son PMS.
- ✓ Construire un système de traçabilité réglementaire.
- ✓ Identifier le rôle et les enjeux des autocontrôles mis ou à mettre en place dans son établissement.

## EXEMPLES DE METHODES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT MOBILISEES :

- ✓ Mobilisation de l'expérience professionnelle des stagiaires.
- ✓ Palette d'outils régulièrement réactualisée et enrichie comme des jeux, des tests, des études de cas concrets : articles de journaux, photographies issues de diagnostics d'hygiène ou petits films réalisés dans des cuisines.
- ✓ Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants – retour de compte rendu d'audit / rapport d'inspection DDPP le cas échéant.
- ✓ Partage d'expérience entre stagiaires / Mises en situation - Jeux de rôles. **Travail collaboratif** dans une logique d'entraide et non de compétition, pour l'émergence d'une écoute active, de la confiance, de la capacité à analyser les situations, et d'inciter à l'action dans un cadre bienveillant et sécurisé par la confidentialité des échanges.
- ✓ **Support pédagogique papier remis à chaque participant.**



*Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation à chaque stagiaire.*

## MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES :

- **En cours de formation :**
- ✓ Exercices individuels et en groupes- Analyse des réponses.
- ✓ Méthode reformulation par les apprenants permettant de s'assurer de l'appropriation du sujet abordé.

- ✓ Usage du questionnement à de multiples occasions (estimation de l'état des connaissances générales du groupe, de sa progression).
- ✓ Renseignement d'enregistrement(s) d'autocontrôle(s) utilisable(s) en cuisine, après avoir abordé au cours de la formation l'ensemble des informations nécessaires à cet exercice.
- **En fin de formation :**
  - ✓ QCM individuel sur les différents items abordés.
  - ✓ Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation remis à chaque participant et récupéré en fin de session.
  - ✓ Tour de table de fin de session.

### **CONTENU PEDAGOGIQUE :**

Le contenu des formations est régulièrement actualisé notamment pour tenir compte, le cas échéant, de nouvelles dispositions réglementaires.

#### Le Plan de Maîtrise Sanitaire :

- ✚ La définition du plan de maîtrise sanitaire.
- ✚ Le contexte réglementaire.
- ✚ Élaboration du PMS et système de documentation.
- ✚ Le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- ✚ La rédaction du plan de maîtrise sanitaire selon les sept principes de l'HACCP.
- ✚ L'établissement des procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.
- ✚ Identification des étapes des procédés (diagramme de fabrication).
- ✚ Analyse des dangers.
- ✚ Choix des mesures de maîtrise :
  - application des BPH,
  - détermination des points critiques (CCP),
  - limite critique des CCP et système de surveillance associé,
  - actions correctives ; autocontrôles.

Public concerné	Date de formation	Intervenant(s)	Prérequis	Délais d'organisation
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsable de production. Chef de cuisine.</li> <li>• Responsable qualité.</li> <li>• Personne responsable de la mise en place et/ou du suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A définir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bruno BOX -Gabrielle PONS Ingénieurs Formateurs du LDA30</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUCUN</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 mois.</li> <li>• Inscription possible jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.</li> </ul>

Selon les situations, la formation peut se dérouler :

- Dans les locaux du commanditaire (en intra-entreprise)
- Dans la salle de formation du LDA30 ou une salle CD30 mise à disposition pour cette occasion (inter-entreprise). Un plan d'accès détaillé est systématiquement transmis.

Dans le cas de l'accueil de personnes en situation de handicap, un entretien préalable est effectué avec le(s) futur(s) apprenant(s) et/ou son représentant afin d'examiner, au cas par cas, les termes de l'accompagnement nécessaire, de façon à anticiper d'éventuelles difficultés.

Si malgré tous ses efforts le LDA30 n'est pas en capacité de répondre aux exigences liées à une situation particulière de handicap, le laboratoire proposera d'orienter le public concerné vers d'autres partenaires.



*Chaque structure et activité ayant ses particularités, nous pouvons également vous proposer, en intra et sur devis, un programme de formation adapté à vos besoins. (Stages dans vos locaux, avec un tarif de groupe, à des dates fixées selon vos possibilités et avec une organisation qui vous convient).*

Le laboratoire est déclaré organisme de formation pour le domaine alimentaire sous le n°91-30-02599-30 auprès de la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) de la région Occitanie.