



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

OBJECTIFS

- Améliorer la sécurité alimentaire.
- Mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Comprendre et interpréter un Plan de Maîtrise Sanitaire.

PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant
 Chef de cuisine
 Cuisinier
 Employés de restauration

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Recueil des difficultés
- Exposé théorique (Support diaporama et fiches)
- Évaluation des acquis
- Évaluation de la formation

TARIF

Coût de la formation :
 300 €^{HT}/pers. soit 360 €^{TTC}/pers.

Frais de déplacement du formateur
 (selon justificatifs)

3h
 (+ étude de
 fonctionnement :
 2h)

CONTENU DU STAGE

- **Définition d'un Plan de Maîtrise Sanitaire.**
- **La réglementation et les responsabilités.**
- **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène**
 - Le personnel
 - Les locaux et équipements
 - La lutte contre les nuisibles
 - L'approvisionnement en eau
 - Le nettoyage et désinfection
 - La maîtrise des températures
 - La réception des marchandises
 - La traçabilité
- **La sécurité des aliments selon les 7 principes de l'HACCP**
- **Contrôles et documents d'enregistrement**
- **La gestion des non conformités**