



## SESSION

12 places

## DURÉE

1 jour soit 7h00

## TARIFS

550€ TTC

## TARIFS GROUPE

2400€ TTC

## CONTACT

Référente formation  
Assia GACEM

## CONTEXTE ET ENVIRONNEMENT

Cette formation s'inscrit dans le champ réglementaire visant à la sécurité et à la qualité des pratiques d'hygiène en restauration collective.

## PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Directeurs, adjoints de direction et personnel en charge de la distribution des repas fonctionnant en liaison froide.

Pas de prérequis spécifique du point de vue technique ou scientifique.

Il est recommandé aux participants d'apporter leurs classeurs PMS et le dernier rapport d'inspection des services officiels de contrôle de la sécurité des aliments

## OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

### Les objectifs pédagogiques principaux

- Se remémorer les risques sanitaires et les obligations réglementaires liés à l'activité de restauration collective
- S'approprier pour mieux les appliquer, les procédures et les différents autocontrôles du Plan de Maitrise Sanitaire

### Les objectifs pédagogiques opérationnels et compétences visées

- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène liées aux liaisons froides
- Mettre en œuvre les procédures et les différents autocontrôles du Plan de Maitrise Sanitaire



## CONTENU

### RAPPEL : QU'EST-CE QU'UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ? (durée : 1h30)

- Définition et objectif du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Rappel du contexte réglementaire en lien avec le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Exigences des services officiels de contrôle en matière de PMS lors des inspections
- Les éléments composant le Plan de Maîtrise Sanitaire
- BPH ou prérequis
- Plan HACCP selon les 7 principes
- Système de traçabilité et gestion des produits non-conformes

### PRESENTATION ET APPROPRIATION DE LA TRAME PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (durée : 2h)

- Le mode d'emploi de la trame du Plan de Maitrise Sanitaire
- Appropriation du Classeur administratif à gérer par la Direction
- L'hygiène du personnel
- La maintenance des locaux Etc

### PRESENTATION ET APPROPRIATION DE LA TRAME PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (durée : 3h30)

#### **Appropriation du Classeur cuisine à gérer par l'équipe de cuisine :**

- Les documents relatifs aux règles d'hygiène : le plan de nettoyage et de désinfection
- Les documents relatifs au système HACCP : la maitrise des couples temps/températures
- Les documents relatifs à la traçabilité des denrées : quelles informations, combien de temps ?
- La gestion des non- conformités
- Le classement et l'archivage des documents

## METHODES PEDAGOGIQUES

### Moyens pédagogiques et d'encadrement mis en œuvre

- Réalisations d'exercices pratiques, échanges d'expériences, discussions
- Apports de connaissances via l'utilisation d'un diaporama illustré et de vidéos pédagogiques
- Document pédagogique remis à chaque participant.



## MODALITES D'EVALUATION ET DE VALIDATION

### Dispositif d'évaluation

- Les acquis de la formation sont évalués tout au long de la session par oral (méthode interrogative) et/ou écrit (Questionnaire, QCM, Quizz, jeux pédagogiques)
- Remise d'un questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation
- Envoi d'un questionnaire à 3 mois de la formation

### Validation de la formation

- Remise d'une attestation de fin de formation sous réserve d'avoir assisté à l'intégralité de la formation.

NB : En aucun cas cette attestation ne vaut avis d'aptitude ou titre d'habilitation.

### Animation

Madame Marcelline HEROUART, est consultante, formatrice et facilitatrice.

Son objectif est de vous apporter des connaissances et des clés pour que votre quotidien prenne du sens, et en soit facilité. Elle justifie de 8 ans d'expérience professionnelle en tant qu'Ingénieur Qualité et d'une expérience de Consultante/Formatrice pour la restauration commerciale, traiteur et collective.

Depuis 2018, par choix et par goût, elle s'est spécialisée dans le domaine de la petite enfance notamment pour soutenir les professionnels de la petite enfance dans l'accompagnement du jeune enfant dans son développement émotionnel, social, cognitif et affectif. Son intention est d'accompagner les professionnels de la petite enfance dans le développement de leurs compétences professionnelles afin de garantir un accueil de qualité du jeune enfant, tant d'un point de vue qualité sécurité alimentaire que qualité d'accompagnement dans son développement.

Marcelline HEROUART dispose aujourd'hui d'une large palette de formations, ainsi que d'une expérience de Direction de crèche. Adhérente à plusieurs réseaux, elle enrichit en continue ses connaissances sur les dernières avancées scientifiques, psychologiques et sociétales afin de proposer un contenu de formation qui soit le plus adapté à l'environnement et aux connaissances actuelles.

### Modalités pratiques

- Formation d'une journée soit 7 heures.
- La formation se déroulera sur site.
- 10 à 12 participants.

### Délai d'accès à la formation/ Calendrier des inscriptions

- 2 à 4 semaines disponibles sur le site internet ou sur demande.



## Modalités d'accès à la formation pour les personnes en situation de handicap

Les personnes en situation de handicap qui souhaitent participer à cette formation peuvent bénéficier, si elles le jugent nécessaire, d'adaptations à leur situation.

**Notre référent handicap, Monsieur Franck CLUZEL**, est à votre écoute.

**Vous pouvez le contacter au 06 58 46 42 79.**

Nous mettrons tout en œuvre pour mettre en place les adaptations possibles et/ou nous mobiliserons les partenaires nécessaires

### MODALITES D'INSCRIPTION

Inscription via le **FORMULAIRE** du  
**Département Formation Continue**

INSCRIPTION : <https://www.croix-saint-simon.org/dfc-inscription>