



## Formation : « Mettre en conformité son PMS avec le risque Allergène et le process de cuisson Basse Température »

### Contexte :

Dans le cas d'un procédé de **cuisson basse température**, l'étape de cuisson est **identifiée comme un point déterminant**.

Depuis le **1er juillet 2015**, (décret n°2015-447 du 17 avril 2015), les restaurateurs ont une **obligation d'information des consommateurs sur les allergènes**.

**Des mesures de maîtrise doivent donc être mises en place et inscrites dans votre PMS !**

### Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les connaissances réglementaires et méthodologiques pour intégrer une analyse des risques et un système de surveillance liés aux allergènes et au processus de cuisson basse température dans son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

### Personnes concernées :

- Responsables de restauration, chef et seconds de cuisine, responsables qualité, diététiciens

### Démarche pédagogique :

- Exposés et apports théoriques en réunion virtuelle + tuto vidéo + contenu accessible à distance.

### Pré requis : BPH et connaissance de la méthode HACCP

**Durée :** 14 heures de formation réparties sur 4 journées

### Modalités d'évaluation :

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvres, etc.

### Documentation remise au stagiaire :

- Support de cours numérique complet synthétisant l'ensemble des points abordés

### Nombre de stagiaires par session :

- Minimum 5 / maximum 08

### Éléments de programme

#### ■ Quelques rappels réglementaires

- Le procédé de cuisson basse température et règlements (CE) 178/2002 et (CE) 852/2004.
- Le Règlement européen INCO n°1169/2011 et le décret n°2015-447 du 17 avril 2015, relatif à l'information des consommateurs sur les **allergènes** et les denrées alimentaires non préemballées" (liste des allergènes, mentions obligatoires, dénominations).

#### ■ Le procédé de cuisson basse température

- Diagramme de fabrication
- Prérequis et BPH
- Analyse des dangers bactériens à l'étape de cuisson
- Mesures de maîtrise du point déterminant
- Surveillance du point déterminant et libération de lot

#### ■ Le risque allergène

- Identification des allergènes
- Diagrammes de fabrication des plats destinés aux personnes allergiques.
- BPH et analyse du danger
- Libération de lot
- Information des consommateurs

### Animation :

- Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, microbiologiste, expert en sécurité sanitaire des aliments.

### Sanction de la formation

- Certificat de réalisation individualisé

### Supports :

- Support numérique partagé en temps réel

## BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

\* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement : .....

Nom (signataire de la convention) : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : ..... Tél. : .....

E.mail : ..... Siret : .....

Inscrit au stage : « **Mettre en conformité son PMS avec le risque Allergène et le process de cuisson Basse Température** »

**Coût 640,00 € HT pour 14h00 de formation**

Je m'inscris à la session des : **10 et 11 + 17 et 18 mars 2020**

**Stagiaire** (s) : Nom : ..... Prénom : .....

**NB : pour tout renseignements, contacter RHB Consultants info@rhbconsultants.com, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.**