



LE PMS ET LE DOSSIER D'AGRÉMENT EUROPÉEN CUISINE CENTRALE EN RESTAURATION

Objectifs pédagogiques

- D'apporter la preuve de la maîtrise de leur fonctionnement par l'utilisation des méthodes et outils relatifs à la sécurité et à l'hygiène alimentaire en restauration.
- Acquérir les connaissances réglementaires et une méthodologie pour réactualiser ou rédiger les procédures du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Assurer en interne, une action de relais et de suivi rigoureux et faire évoluer leur système de maîtrise de l'hygiène en restauration dans le temps et en complète autonomie.

Personnes concernées

- Toute personne responsable ou référent de la sécurité sanitaire des aliments

Démarche pédagogique

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

Durée : 14 heures de formation réparties sur 2 journées

Pré requis : Maîtrise de la démarche HACCP

Modalités d'évaluation des acquis

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

Nombre de stagiaires par session

Animation

- La formation est assurée par un de nos formateurs, expert en sécurité sanitaire des aliments.

Contenus

- Déclaration, agrément ou dérogation ?
 - Présentation des éléments constitutifs du Dossier d'Agrément
 - ✓ Note de présentation de l'entreprise
 - ✓ Description des activités de l'entreprise
 - ✓ Le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Présentation des éléments constitutifs du PMS
 - ✓ Les documents relatifs aux BPH
 - ✓ Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP
 - ✓ Les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformes (retrait, rappel...)
 - Vérification du PMS
 - Le système de documentation et d'enregistrements associés au PMS
 - Les contrôles du PMS par les autorités compétentes et conduite à tenir en cas d'inspection de la DDPP
 - La Food Safety Culture
- ## Sanction de la formation
- Certificat de réalisation individualisé

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. : Fax :

Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **Le PMS et le dossier d'agrément européen cuisine centrale en restauration** »

Coût 840,00 € HT pour les 2 jours, soit 14h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à la session du :

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77 ou info@rhbconsultants.com, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.