



## LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE & LE DOSSIER D'AGRÉMENT EUROPÉEN EN RESTAURATION COLLECTIVE

### 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

- Minimum 5 / maximum 08

### Animation

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

### Contenus

- Déclaration, agrément ou dérogation ?
- Textes réglementaires
- 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

### Documentation remise au stagiaire :

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

### BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto: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 960,00 € 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 : ..... Fonction : .....

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