



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

Objectifs pédagogiques :

- ▶ Maîtriser les bonnes Pratiques d'Hygiène, les principes et la démarche HACCP de son plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Personnes concernées :

- ▶ Tout personnel de restauration en charge des préparations culinaires

Démarche pédagogique :

- ▶ Exposés et apports théoriques.

Durée : 14 heures de formation réparties sur 2 journées

Pré requis : Aucun prérequis

Modalités d'évaluation des acquis :

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

Nombre de stagiaires par session :

- ▶ Minimum 5 / maximum 08

Animation :

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

Contenus :

- ✓ Approche simplifiée des dispositions réglementaires
- ✓ Hygiène et microbiologie
- ✓ Les Bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ L'HACCP approche simplifiée de la méthode
- ✓ Présentation d'un PMS type
- ✓ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- ✓ Gestion de la traçabilité et Autocontrôles
- ✓ Gestion de la crise sanitaire

Sanction de la formation :

- ▶ Certificat de réalisation

Supports :

- ▶ Support numérique partagé en temps réel

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

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **LE PMS ET LE DOSSIER D'AGREMENT EUROPEEN CUISINE CENTRALE EN RESTAURATION** »

Coût 1000 € HT pour les deux journées, soit 14h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : A distance

Stagiaire (s) : Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès en FOAD.