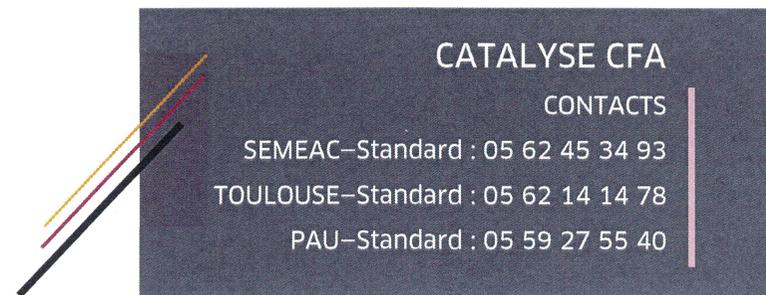


Objectif :

- Mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire obligatoire en cuisine



PROGRAMME

Généralités :

- Historique, définition, composition, etc.
- PMS et réglementation en France et en Europe
- PMS, GBPH et Méthode HACCP
 - ◇ GBPH : définition, principes et méthode de mise en application
 - ◇ HACCP : définition, principes et méthode de mise en application
- Les bases d'un PMS
- La gestion des non conformités :
 - ◇ Analyse des dangers
 - ◇ Mesures correctrices
- La traçabilité

Études de cas

- Réalisation des tableaux d'un PMS
- Rédaction des documents de maîtrise
- Gestion du système documentaire

LIEU :

Présentiel

CALENDRIER :

21 heures

VALIDATION :

Attestation de fin de formation

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE :

Étude de cas, mises en pratiques, questions de connaissances

Succursale : TOULOUSE

281 Route d'Espagne
31100 TOULOUSE
T. 05 62 14 14 78

catalyse@catalyse.fr
secretariat@catalyse.fr

Succursale : SÉMÉAC

Chemin Saint Frai
65600 SÉMÉAC
T. 05 62 45 34 93

patriciaartigues@catalyse.fr

Succursale : PAU

Avenue de Lattre de Tassigny
Résidence Building des Pyrénées
64000 PAU

T. 05 59 27 55 40

secretariatpau@catalyse.fr

