

Rédiger son plan de maîtrise sanitaire en entreprise

Alimentaire

1 journée – 7 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Répondre aux exigences réglementaires du Paquet Hygiène.
- Actualiser ses connaissances dans le domaine de la sécurité alimentaire
- Identifier l'importance de la mise en œuvre d'un Plan de Maîtrise Sanitaire et formaliser les éléments clés.

PROGRAMME

- Enjeux de la sécurité sanitaire : dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques.
- Réglementation en vigueur.
- Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- Hygiène : moyens de maîtrise, traçabilité et autocontrôles
- Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène inclus dans le PMS
- Documents relatifs à la traçabilité des denrées alimentaires
- Outils de suivi des autocontrôles.

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation à distance en classe virtuelle
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co construction.
- Alternance d'apports théoriques et pratiques.
- Boîte à outils : fiches techniques

FORMATEUR

Formateur expert alimentaire à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne Rhône-Alpes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (tour de table, exercices et questionnaire)
- Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition.

Mise à jour le 8 août 2024

LES



- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation.
- Le stagiaire peut amener ses documents (plan de nettoyage, résultats d'analyse, par exemple) le jour de la formation.
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Professionnels de l'alimentaire en activité
- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Responsable salarié

PRÉREQUIS Aucun

LIEU En classe virtuelle

DATES/ HORAIRES [Voir notre site internet](#)

TARIF 224 € nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage: 7 personnes

CONTACT :

CMA Auvergne Rhône Alpes
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
3006
E-formation@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

[Consulter nos conditions générales de vente](#)

Rédiger son plan de maîtrise sanitaire en entreprise

Alimentaire

1 journée – 7 heures

MODALITES FORMATION A DISTANCE

- PC équipé de CHROME ou FIREFOX à jour avec une connexion internet.
- Micro et haut parleur.
- Casque audio conseillé.
- Webcam
- Adresse mail consultable

Modalités de suivi et d'évaluation spécifiques aux séquences de formation à distance: Outils identiques à la modalité en présentiel réalisé à distance.

Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique, mis à disposition du stagiaire ZOOM ou TEAMS et le cas échéant, plateforme LMS spécifique.

Contact technique : référent CMAD

LES



- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation.
- Le stagiaire peut amener ses documents (plan de nettoyage, résultats d'analyse, par exemple) le jour de la formation.
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Professionnels de l'alimentaire en activité
- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Responsable salarié

PRÉREQUIS Aucun

LIEU En classe virtuelle

DATES/ HORAIRES [Voir notre site internet](#)

TARIF 224 € nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage: 7 personnes

CONTACT :

CMA Auvergne Rhône Alpes
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
3006
E-formation@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.