

## Formaliser, élaborer, déployer et piloter le Plan de Maîtrise Sanitaire

<p><b>Personnel concerné</b> Tout le personnel salarié affecté au restaurant</p> <p><b>Pré-requis</b> Pas de pré requis : formation obligatoire</p>	<p style="text-align: center;"><b>Durée et lieu</b> De..... à .....2018, Sur le site du Restaurant</p> <p style="text-align: center;"><b>Animateur externe</b> Eric SALOY (CARACTERE)</p>
---	---

<b>OBJECTIFS</b>	<b>PROGRAMME</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Intégrer les enjeux de la maîtrise des risques sanitaires dans son restaurant</li>   <li>○ Formaliser les bonnes pratiques et les actions correctrices menées suite à l'audit</li>   <li>○ Elaborer le Manuel d'Assurance Qualité, créer des fiches de synthèse et notes explicatives</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Inclure dans la fonction du responsable de restauration la connaissance de la réglementation sanitaire et des responsabilités liées à l'hygiène (si besoin)</li> <li>○ Mesurer les enjeux et appréhender les outils de maîtrise sanitaire du restaurant (HACCP/PMS)</li>   <li>○ Valider la mise en place et la traçabilité des actions correctrices issues de l'audit des pratiques d'hygiène de .....2018</li> <li>○ Collecter la documentation et les bonnes pratiques existantes</li> <li>○ Classer les documents et procédures existantes par thème de la méthode de la Maîtrise des dangers (5M) : Matière, Milieu, matériel, Main d'œuvre, Méthode.</li> <li>○ Former un groupe de travail (référents hygiène) autour du responsable de Restauration</li> <li>○ Impliquer les référents hygiène dans le suivi quotidien du respect des bonnes pratiques 5M, les autocontrôles et leur traçabilité.</li>   <li>○ Refaire une formation HACCP aux référents hygiène</li> <li>○ Mettre au format personnalisé du Site, les procédures, les fiches de bonne pratique, d'autocontrôle et de contrôle.</li> <li>○ Créer un dossier de recueil de la traçabilité des contrôles et des actions d'amélioration et de formation</li> <li>○ Mettre en place les outils de pilotage du PMS</li> </ul>

OBJECTIFS	PROGRAMME
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Faire vivre au quotidien le manuel d'assurance qualité PMS</li>   <li>○ Piloter et pérenniser le PMS et les actions de la méthode HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mener les actions de formation théorique à l'hygiène alimentaire auprès du personnel du restaurant.</li> <li>○ Expliquer l'application sur le terrain de la formation théorique, en mettant en œuvre les bonnes pratiques (5M)</li>   <li>○ S'approprier les règles de pilotage de l'hygiène de son restaurant</li> <li>○ Intégrer le pilotage de l'hygiène dans son management</li> <li>○ Contrôler et garantir les résultats dans la durée.</li> </ul>

COMPETENCES ATTENDUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Des "référents hygiène" engagés et le personnel du restaurant impliqué dans la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>○ Le responsable de la restauration garantit la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire</li> <li>○ Le responsable de la restauration pilote le suivi de l'hygiène de son restaurant.</li> </ul>

PROCESSUS PEDAGOGIQUE	SUPPORTS PEDAGOGIQUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Apports de connaissances</li> <li>○ Mises en situation et/ou jeux de rôles</li> <li>○ Cas pratiques individuels et entraînement</li> <li>○ Production individuelle (plan d'action, mémoire...)</li> <li>○ Travaux en sous-groupes/ateliers pratiques</li> <li>○ Atelier Retour sur Investissement (RSI)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Guide, livret, slides avec des photos issues du terrain.</li> <li>○ Outils créés par les groupes de travail.</li> </ul>