

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

| | |
|---|---|
| <p>Personnel concerné Tout le personnel salarié affecté au restaurant</p> <p>Pré-requis Pas de pré requis : formation obligatoire</p> | <p style="text-align: center;">Durée et lieu De..... à2018, Sur le site du Restaurant</p> <p style="text-align: center;">Animateur externe Eric SALOY (CARACTERE)</p> |
|---|---|

| OBJECTIFS | PROGRAMME |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ○ Intégrer les enjeux de la maîtrise des risques sanitaires dans son restaurant ○ Formaliser les bonnes pratiques et les actions correctrices menées suite à l'audit ○ Elaborer le Manuel d'Assurance Qualité, créer des fiches de synthèse et notes explicatives | <ul style="list-style-type: none"> ○ Inclure dans la fonction du responsable de restauration la connaissance de la réglementation sanitaire et des responsabilités liées à l'hygiène (si besoin) ○ Mesurer les enjeux et appréhender les outils de maîtrise sanitaire du restaurant (HACCP/PMS) ○ Valider la mise en place et la traçabilité des actions correctrices issues de l'audit des pratiques d'hygiène de2018 ○ Collecter la documentation et les bonnes pratiques existantes ○ Classer les documents et procédures existantes par thème de la méthode de la Maîtrise des dangers (5M) : Matière, Milieu, matériel, Main d'œuvre, Méthode. ○ Former un groupe de travail (référents hygiène) autour du responsable de Restauration ○ Impliquer les référents hygiène dans le suivi quotidien du respect des bonnes pratiques 5M, les autocontrôles et leur traçabilité. ○ Refaire une formation HACCP aux référents hygiène ○ Mettre au format personnalisé du Site, les procédures, les fiches de bonne pratique, d'autocontrôle et de contrôle. ○ Créer un dossier de recueil de la traçabilité des contrôles et des actions d'amélioration et de formation ○ Mettre en place les outils de pilotage du PMS |

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

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

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