

FORMATION METTRE EN PLACE LE PMS/ INTRA-ENTREPRISE / EXPLOITANTS DE CAFE RESTAURANTS ET PERSONNEL DE CUISINE/ 8 PERS					
Séances	Objectifs	Durée	Méthode pédagogique	Intention	Evaluation
Visite des locaux labo Identifier les connaissances de l'équipe vis-à-vis du PMS dans l'établissement	Identifier les contraintes liées au fonctionnement de l'établissement	40 mn	Méthode participative	Je souhaite évaluer le niveau de connaissance de l'équipe	Dès le début, évaluation diagnostique
	Personnaliser son PMS	30 mn	Méthode participative	J'aborde avec l'équipe l'adaptation du PMS au fonctionnement de l'établissement	
	Définir les moyens de sensibilisation du personnel aux BPH et PMS	35 mn	Méthode participative	Je souhaite prioriser l'usage des BPH et aborder le pilotage du PMS au quotidien par l'implication des acteurs, la validation, la vérification et l'amélioration continue	
Rappeler les obligations et réglementation en vigueur	Identifier les principales réglementations à la mise en place du PMS	10 mn	Méthode magistrale Interrogative	Je souhaite parcourir la réglementation	
	Identifier les principales réglementations en lien avec les règles d'hygiène du secteur d'activité	10 mn	Méthode magistrale Interrogative	Je souhaite aborder les GBPH	
Détailler la Mise en œuvre du PMS	Présenter le contenu du PMS	4H55	Méthode active et participative	Distinguer les documents du site, les procédures de travail et les documents de surveillance	
	Savoir utiliser le GBPH du secteur d'activité			Utiliser le GBPH pour faire le lien entre exigences, procédures et documents de surveillance	
	Utiliser la méthode des 5M pour la compréhension et la mise en œuvre du PMS			Préciser les attentes et exigences par la méthode des 5M	
	Détailler les procédures de nettoyage et désinfection des locaux, du matériel			A partir des usages sur site et des attendus, je précise la nécessité de se conformer à la procédure jusqu'à la validation et l'enregistrement	
	Définir les procédures et enregistrements du PMS relatifs au stockage des produits réfrigérés			Par famille de produits nous reviendrons sur les attendus du PMS en matière d'enregistrement relatifs au stockage des produits réfrigérés	
Détailler la Mise en œuvre du PMS (suite)	Savoir identifier les fournisseurs de produits d'origine animale	5H	Méthode active et participative	Ils réaliseront la liste des agréments sanitaires des fournisseurs de l'établissement	
	Définir la durée de vie des PCEA et DLC secondaires			Nous reviendrons sur le GBPH	
	Connaître le contenu du PMS			Nous reprendrons le détail par typologie (Procédures et modes opératoires, documents de surveillance et documents du site)	
	Définir les temps d'archivage des documents du PMS			Nous reprendrons les temps d'archivage du système documentaire	
	Organiser les documents du PMS de son établissement			Définir une méthodologie d'organisation du PMS, de classement, d'archivage et de suivi	
	Définir les procédures de gestion des alertes alimentaires, des TIAC et des précédents contrôles d'hygiène officiels			Définir une procédure adaptée à l'établissement pour répondre aux obligations de gestion des alertes alimentaires, des TIAC et des contrôles d'hygiène, un mode d'archivage.	
Contrôler la mise en œuvre du PMS	Connaître les moyens de vérification à la mise en place et à l'efficacité du PMS	2H	Méthode active et participative	Détailler tous les moyens de vérification et d'efficacité du PMS	
	Savoir gérer les non-conformités			Nous reviendrons sur la gestion des non-conformités à chaque niveau	
	Etablir un audit interne afin de vérifier la mise en place du et l'efficacité du PMS			Réalisation d'une grille d'audit interne	Evaluation finale, Conclusion