

## DEPLOYER ET APPLIQUER SON PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Type de Formation INTER ENTREPRISE

PMS - ALIM 001

Programme de Formation adaptable en format intra entreprise sur votre site- contactez nous au 02.35.16.98.30

### Objectifs de l'action de formation

Développement des compétences du personnel au regard de l'hygiène, la sécurité et la sureté des aliments

- \* Connaître les exigences d'un PMS
- \* Appliquer le PMS
- \* Vérifier son PMS

### Profil Stagiaires

Cette action de formation s'adresse à tout professionnel en charge de la manipulation des denrées alimentaires et de la maitrise sanitaire

### Pré-requis Formation

Cette formation et son contenu s'adresse à des stagiaires chargés des activités de manipulation des denrées alimentaires. Une expérience professionnelle dans ces métiers est souhaitable mais pas indispensable.

Module N° 1 **1 - Enjeux et réglementation en lien avec le Plan de Maitrise Sanitaire**

Module N° 2 **2 - Plan de Maitrise Sanitaire : Partie A : Bonnes Pratiques d'Hygiène**

Module N°3 **3 - Plan de Maitrise Sanitaire : Partie B : HACCP et Tracabilité**



### Durée (en heures)

7

Heure début : 9h00

Heure fin : 17h00

### Date

Date à déterminer suivant demandes

### Lieu

3005 La Vieille Route  
76190 VALLIQUERVILLE

### Tarif / stagiaire

(inter) - 350 € HT/j

### Appréciation du résultat

Questionnaire individuel d'évaluation à chaud des connaissances acquises

### Méthodologie

Méthodologie interactive et participative proposant aux stagiaires une alternance dynamique de :

- Phases de présentation (avec support visuel, vidéoprojecteur),
- Phases d'observations des activités en situation de travail
- Phases d'évaluation des connaissances

### Suivi exécution du programme

Feuilles de présence émargées par demi-journée par les stagiaires et contresignées par le formateur



**Important - Accessibilité :** Afin que toute personne en situation de handicap puisse s'engager dans ce parcours de formation, QUALIAE a prévu d'adapter ce programme et les modalités de présentation en tenant compte des difficultés rencontrées et y apporter de manière individuelle les moyens de compensations nécessaires. Nous vous remercions de bien vouloir nous informer en cas de besoins en terme d'accessibilité aux personnes en situations de handicap.

### Modalités et délais d'accès

Modalités d'accès : contacter QUALIAE au 02.35.16.98.30 afin que nous puissions vous transmettre le formulaire d'inscription. Effectif minimum pour l'ouverture d'une action de formation : 6 stagiaires.

Délai d'accès = durée entre la confirmation de votre demande d'inscription et le début de la prestation : 8 semaines

Coûts pédagogiques financés à 100% par Ociapiat pour les entreprises de moins de 50 salariés

### Intervenant - Formateur

Carole LEVASSEUR

Dirigeante QUALIAE

Ingénieure en Biologie Industrielle (E.B.I)  
Auditrice certifiée IRCA FSSC 22000 (ISO) Experte en management de la Qualité et de la Sécurité des denrées alimentaires

Pour vous inscrire ou demander des informations :

Tél : 02.35.16.98.30

Courriel : carole.levasseur@qualiae.fr

Date publication

03/04/2023

N° Offre E-003