RENCONTRONS-NOUS !

05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD

AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026

DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

SE FORMER TOUT AU LONG DE SA VIE !

WWW.ADHENIA-FORMATION.FR

INFORMATIQUE, TECHNIQUE ET BUREAUTIQUE | COMMERCE, MARKETING, COMPTABILITÉ, GESTION | RELATIONS ET RESSOURCES HUMAINES | DÉVELOPPEMENT PERSONNEL | SÉCURITÉ ET SANTÉ AU TRAVAIL | LANGUES ÉTRANGÈRES

FORMATION MAITRISE OPÉRATIONNELLE DU PMS ET BONNES PRATIQUES HYGIÉNIQUES

1 / 4

Soyez acteur de votre parcours de formation et passez à l'action !

Objectifs

- Comprendre l'importance du contexte sanitaire dans le domaine agroalimentaire,
- Etre capable de citer les grands principes de sécurité alimentaire (risques liés aux contaminations et au développement bactériologique, risques liés aux corps étrangers et risques liés aux contaminants chimiques et allergènes), des matières, matériaux et de l'environnement,
- Etre capable de comprendre le principe de la démarche de maîtrise sanitaire intégrant l'identification et la **gestion des risques au sein de l'entreprise**,
- Etre capable de citer, d'appliquer et de faire évoluer **le système de gestion opérationnel** de l'HACCP et les CCP/PRPo identifiés: identification, règles d'action et de décision maîtrisées et mises en œuvre, maîtrise de la documentation associée **et de la traçabilité**, actions correctives à mener en cas de dépassement des seuils, en développant un comportement adapté aux situations de non-conformité quand elles se présentent
- Savoir réagir en cas de nécessité de gestion de crise, retrait/rappel.

Méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation

Formation participative favorisant les échanges entre participants et formateur.

Apports de connaissances théoriques illustrées par des exemples propres au secteur d'activité de l'entreprise.

Alternance salle de cours et observation des activités en atelier de production

Supports visuels conçus pour favoriser l'acquisition des connaissances.

Support écrit remis à chaque participant.

Formation action mettant en avant les applications pratiques des principaux éléments abordés en salle.

Le formateur dispose d'un vidéoprojecteur et d'un ordinateur portable afin de travailler sur supports visuels

Durée de formation

En présentiel : 2 jours soit 14 heures

Public

Toute personne amenée à être au contact de la matière alimentaire (opérateur, agent de maîtrise, encadrement, direction). Toute personne amenée à gérer et maîtriser les aspects sanitaires relatifs aux produits fabriqués.

Prérequis

Savoirs de base (lire et écrire)

Niveau / Certification Obtenue

Attestation de formation et certificat de réalisation

Type de formation / stage

Présentiel, À distance

Intra/Inter/Accompagnement individuel.

FORMATION MAITRISE OPÉRATIONNELLE DU PMS ET BONNES PRATIQUES HYGIÉNIQUES

Méthodes d'évaluation: tout au long de la formation par le questionnement, échanges oraux, observation des cas pratiques.

Evaluation de l'implication des stagiaires (critères de réussite de l'action) :

- Notes et appréciations du formateur (fil rouge)
- Questionnement des stagiaires
- Facilité à s'exprimer dans le groupe
- Pertinence des réflexions et des interrogations du groupe
- Implication dans le travail en sous-groupe
- Proposition d'actions à mettre en place
- Souhaits d'approfondissement de certains points.

Si un stagiaire est en difficulté pendant la formation : un entretien individuel sera planifié soit immédiatement (pendant une pause) en collaboration avec le service RH de l'entreprise ou ultérieurement selon la nature de la difficulté.

Tout évènement qui pourrait nuire à la bonne conduite de la formation dans l'intérêt de tous les participants sera aussitôt communiqué au service RH de l'entreprise

Evaluation des connaissances :

- Evaluation initiale des connaissances : par le biais de la première journée de formation-action et par un quizz proposé en début de formation.
- Evaluation tout au long de la formation : reformulation des éléments de connaissance, mise en situation avec scénario de crise
- Evaluation en fin de formation : quizz de fin de formation.

Evaluation de la satisfaction des stagiaires :

- A l'aide d'une grille spécifique, que les stagiaires sont invités à remplir (voir exemple en annexe) : il sera considéré que la formation a donné de bons résultats si le taux de satisfaction est pour chaque thématique et pour l'ensemble de la formation supérieur ou égal à 80%.

Nous adressons en fin de formation un compte rendu de la formation qui comprend l'analyse des fiches de suivi Qualité et le bilan de la formation.

Documents remis :
Les feuilles d'émargement
Les Supports pédagogiques numériques transmis au terme de la formation.
Les supports peuvent être imprimés et transmis sous format papier à la demande de certains stagiaires qui ne peuvent pas ou ne souhaitent pas accéder aux supports numériques ; pour cela, un sondage sera effectué en amont de la formation.
Les évaluations de début et de fin de formation (quizz)
Le bilan de formation
Les attestations individuelles de fin de formation et certificat de réalisation

RENCONTRONS-NOUS !

05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD

AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026

DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

SE FORMER TOUT AU LONG DE SA VIE !

WWW.ADHENIA-FORMATION.FR

INFORMATIQUE, TECHNIQUE ET BUREAUTIQUE | COMMERCE, MARKETING, COMPTABILITÉ, GESTION | RELATIONS ET RESSOURCES HUMAINES | DÉVELOPPEMENT PERSONNEL | SÉCURITÉ ET SANTÉ AU TRAVAIL | LANGUES ÉTRANGÈRES

FORMATION MAITRISE OPÉRATIONNELLE DU PMS ET BONNES PRATIQUES HYGIÉNIQUES

.

Programme

Module n°1 : LE CONTEXTE ALIMENTAIRE

durée : 3H30

- la qualité hygiénique et sécurité alimentaire, une exigence du marché
- les attentes des clients,
- les crises alimentaires et leurs conséquences

Module n°2 : LES RISQUES SANITAIRES

durée : 3H30

- les trois dangers à maîtriser :

– dangers biologiques,
– dangers chimiques (et dangers allergènes),
– dangers physiques

- Mise en évidence des risques spécifiques à l'entreprise
- Lignes directrices pour la mise en place ou l'évolution des bonnes pratiques:

– description du ou des process concernés
– analyse des risques
– mesures de maîtrise nécessaires et inventaire des bonnes pratiques associées,

- Conclusion : le PMS : HACCP, Bonnes pratiques, traçabilité

Module n°3 : MAITRISE DES DANGERS

RENCONTRONS-NOUS !

05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD

AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026

DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

FORMATION MAITRISE OPÉRATIONNELLE DU PMS ET BONNES PRATIQUES HYGIÉNIQUES

durée : 3H30

- Détermination des points critiques CCP et PRPo (pré-requis) opérationnels – justification des limites d'acceptabilité,
- Mesures de surveillance et contrôles,
- Actions correctives.
- Traçabilité produits
- Plan de gestion de crise et procédure de retrait/rappel
- Critères de vérification du système de Maîtrise Sanitaire

Module n°4 : LES BONNES PRATIQUES

durée : 3H30

- Description de toutes les mesures de maîtrise dites PRP
- Plan d'hygiène des personnes
- Règles de circulation
- Plan de nettoyage-désinfection
- Maîtrise des paramètres de production sûre