



Maîtriser la Sécurité Alimentaire PMS Mode d'Emploi

ou Apprendre à réaliser votre demande d'agrément, votre PMS & de Votre Guide de Bonnes Pratiques !

Le clin d'œil de l'agitateur...

Nous vous accompagnons dans la mise en œuvre de votre projet et de la mise au point du dossier de demande d'agrément sanitaire de votre établissement, le Plan de Maîtrise Sanitaire et le Guide de Bonnes Pratiques, correspondant à votre activité.

La législation en vigueur depuis 2006 implique la constitution d'un dossier spécifique destiné à la demande d'agrément sanitaire auprès des services de l'état (DDPP).

La formation permet de maîtriser la méthodologie de constitution du Plan de Maîtrise Sanitaire, du plan HACCP et de mettre au point le dossier réglementaire.

Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration ou Agro-Alimentaire

Les prérequis

Participer dans son métier à la réalisation ou au service de prestations alimentaires

La durée

1 à 5 jours soit 35 heures de formation pour la réalisation d'un PMS

Objectifs pédagogiques ■

- Réaliser votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), comprenant la demande d'agrément et le Guide de Bonnes Pratiques (GBP) pour votre établissement.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques
- Pocket'book
- Guide de Bonnes Pratiques



Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Culinaires by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine
- ...