



Public visé

Personnel intervenant en cuisine.



Pré-requis

Avoir participé à la formation HACCP.



Objectifs pédagogiques

Rédiger dans sa globalité le Plan de Maîtrise Sanitaire



Groupe

De 6 à 10 participants



Accessibilité

Contactez notre référent handicap :
Mme Marion FOURCADE
06.33.37.44.86



Tarifs

A partir de 1 700,00 €



Modalités et délai d'accès

Pour vos demandes de formation, contactez-nous par téléphone au 04.75.75.68.79 ou par courriel : formationra@msaservices-ra.fr

★ Description / Contenu

Accueil et présentation de la formation

Échanges avec tous les acteurs de la- Audit/Diagnostic recueil des informations et documents nécessaires à la rédaction du PMS
Échanges avec tous les acteurs de la structure
Rédaction du PMS conformément aux données recueillies
Remise du document et des recommandations en termes de prévention à long terme



Modalités pédagogiques

Questionnement, échanges



Moyens et supports pédagogiques

Documents HACCP de la structure



Modalités d'évaluation et de suivi

Néant

