

Mettre en place son PMS Plan de Maîtrise Sanitaire



Contexte

La mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire PMS est obligatoire pour tout type de restauration depuis l'application d'un ensemble de textes nommé « Le paquet Hygiène » ou de la fourche à la fourchette. De nombreuses entreprises de conseil essayent de vous vendre des usines à gaz inadaptées à votre entreprise. Puisque cette documentation est inadaptée vous ne pourrez en aucun cas appliquer ces recommandations et serez très vulnérable en cas de contrôle ou de problème sanitaire.

Cette formation répondra aux exigences de la réglementation du 5 octobre 2011.

Contenu et atouts

Cette formation concrète et pragmatique sera le point de départ pour décoder se qui est réellement obligatoire à mettre en place ou pas. Comme vous serez acteur pour la mise en place de ce PMS vous maîtriserez parfaitement l'ensemble des points à suivre. Lors de cette formation nous tracerons les lignes de votre PMS et non d'un PMS standard inadapté. Vous serez capable de le défendre en cas de contrôle et de le réactualiser régulièrement. Nous réaliserons également les documents et les affichages nécessaires. A l'issue de cette formation vous bénéficierez de l'attestation obligatoire conformément à la réglementation.

Public concerné
Toutes personnes souhaitant prendre un rôle dans la mise en place et l'application du PMS

Bénéfices attendus

- Connaître la réglementation applicable.
- Tracer les grandes lignes de son PMS
- Être en capacité de le défendre auprès des services officiels

Durée
De 2 à 4 jours
Notre entreprise est agréé par l'état pour dispenser cette formation obligatoire.

Intra

