



BPS Formation

✉ Route de Samadet - 64410 ARZACQ

☎ 05 59 98 76 76

06 76 16 47 49

🌐 bpsformation@orange.fr

ACCOMPAGNEMENT A LA MISE EN PLACE DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)



Tout salarié travaillant
dans le secteur de la
restauration collective



2 jours présentiels
+ ½ journée d'audit
+ 1 jour d'accompa-
gnement sur site pour
établissement du plan
de maîtrise sanitaire
(en option)



Intervenante
référéncée par la
DRAAF Nouvelle
Aquitaine



Intra établissement



990 € / jour / groupe

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration collective
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective

PROGRAMME DE FORMATION

- Module 1 : Aliments et risques pour le consommateur : Introduction des notions de danger et de risque
- Module 2 : Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration collective)
- Module 3 : Le plan de maîtrise sanitaire

Programme complet sur simple demande
Programme personnalisable en fonction de vos besoins

