

FICHE PÉDAGOGIQUE

ANIMER

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE DE MON ETABLISSEMENT

INSCRIPTION

L'inscription à la formation nécessite une préinscription sur la plateforme SENDOA formation
<https://plateforme.sendoa-formation.fr>.

DATES

1^{er} trimestre 2022

DURÉE

1 jours = 6 h de formation

FORMATEUR

Virginie MOCORREA
Diététicienne Qualificatrice

LIEU

Télé-présence

PRÉSENTATION

Le Plan de Maîtrise Sanitaire est un outils de pilotage de l'organisation de la restauration collective. Il évolue donc avec la vie de l'établissement et nécessite un suivi/évaluation régulier en lien avec les évolutions concernant le personnel, les locaux, le matériel, les produits, la production (5M).

La formation vise à donner de repères et outils pour faciliter le suivi régulier du PMS

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Être capable d'analyser une situation de production**
 - Savoir déterminer les points déterminant à auditer
 - Savoir réaliser une revue documentaire
 - Savoir déterminer les axes d'amélioration
- **Être capable de transmettre/mettre en œuvre le résultat de l'analyse**
 - Savoir faciliter la prise de décisions multi-acteurs sur des bases objectives
 - Savoir transmettre aux opérateurs l'information et le savoir faire liés aux axes d'amélioration

MOYENS PÉDAGOGIQUES

La pédagogie proposée se base sur les méthodes actives où le formateur et le stagiaire sont dans une relation de co-création, à égalité dans l'acquisition du savoir et des compétences. Celle-ci est auto centrée sur le besoin des participant(e)s ainsi que du groupe et non directive. Celle-ci met en exergue l'expérience partagée des participant(e)s, via des situations de travail en : petit et grand groupe, des cas pratiques, jeux de rôles et mise en situation.

Les supports pédagogiques sont disponibles sur l'espace dédié à la formation sur la plateforme. Il sont des fichiers vidéo, des documents modifiable texte ou tableur

ÉVALUATIONS

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

- Mise en situation permettant de vérifier l'aptitude du stagiaire à restituer les connaissances théoriques et pratiques acquises en cours de stage.
- Évaluation somatique à la fin de la session
La satisfaction des participants à l'issue de la formation sera évaluée lors d'un tour de table, le cas échéant en présence du commanditaire de la formation, et à l'aide d'un questionnaire individuel « à chaud » portant sur l'atteinte des objectifs, le programme de formation, les méthodes d'animation et la transférabilité des acquis.

A distance de la formation : il appartiendra au commanditaire (formation collective) au stagiaires(formation individuelle) **d'analyser les effets de la formation sur les pratiques individuelles et collectives de travail**

A l'issue de la formation le stagiaire se verra remettre une attestation d'assiduité et de fin de formation.

PROGRAMME

- **Analyse des situations de production**
 - Définition des situations de production
 - Points déterminant à auditer
 - Revue documentaire
- **Prise de décision**
 - Identification des acteurs impliqués dans la prise de décisions
 - Clarifier le questionnement (application des méthodes 5M et HACCP)
 - Définir des critères de décision
- **Mise en action des décisions**
 - Mise à jour documentaire
 - Rapport d'analyse (traçabilité)
 - Identification des acteurs impliqués dans la mise en place des décisions
 - Faciliter la mise en place des décisions

TARIF

200 euros en financement individuel.

NATURE DE LA FORMATION

La Formation s'inscrit dans le cadre des actions de formation prévues par les articles L.6313-1 et L.6313-9 du Code du Travail - LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 4

Elle constitue une action concourant au développement des compétences qui entre dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle sous le qualificatif :

Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.

PUBLIC ET PRÉREQUIS

- **Public** : Personnel chargé dans un établissement de restauration collective d'animer le suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire
 - **Pré-requis** : avoir accès à la version modifiable du plan de maîtrise sanitaire et des documents d'autocontrôle de l'établissement.
-