

FICHE PÉDAGOGIQUE

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE SUR SITE

INSCRIPTION

La demande de formation se fait par mail à contact@sendoa-formation.fr ou via le formulaire contact du site sendoa-formation.fr

DATES

Convenue avec l'établissement

DURÉE

1 jours = 6 h de formation

FORMATEUR

Virginie MOCORREA
Diététicienne Qualificatrice

LIEU

Sur le site de production ou de distribution des repas

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 en lien avec les évolutions concernant le personnel, les locaux, le matériel, les produits, la production (5M).

La formation vise à former l'ensemble du personnel d'un établissement pour répondre à l'obligation de formation (Règlement CE N° 852/2004 Chapitre XII)

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Être capable d'analyser ses pratiques professionnelles
 - Être capable de déterminer les axes d'amélioration
 - Être capable de formaliser un plan d'action
-

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 pratiques professionnelles**
 - Observer les situations de production
 - Revue et analyse documentaire
- **Détermination des axes d'amélioration**
 - Identification des acteurs impliqués dans la prise de décisions
 - Clarifier le questionnement (application des méthodes 5M et HACCP)
 - Définir des critères de décision
- **Formalisation**
 - Mise à jour Plan de Maîtrise Sanitaire
 - Mise à jour du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Création du plan d'action

TARIF

1 200 euros en financement collectif

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** : ensemble des personnels d'une même structure de restauration collective préparant et/ou distribuant des repas
 - **Pré-requis** : au moins un personnel à accès à la version modifiable du plan de maîtrise sanitaire, du guide de bonnes pratique d'hygiène et des documents d'autocontrôle de l'établissement.
-