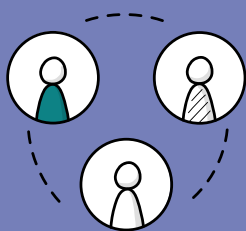




PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE



VOLUMES D'ACTIVITÉS

L'ensemble des formations concerne en moyenne 160 stagiaires en formations longues et plus de 500 personnes dans le cadre des formations courtes.



ÉQUIPES À L'ÉCOUTE

Une équipe engagée dans la réussite de ses apprenants, avec des entretiens et des bilans réguliers.

PRÉ-REQUIS

- Posséder un ordinateur/tablette/PC
- Avoir une connexion internet
- PIX niveau 1 recommandé
- Niveau C1 en français

DURÉE

7 heures de formation

COÛT

Nous contacter

DÉMARCHE QUALITÉ

- Attestation de présence du stagiaire
- Attestation de formation
- Questionnaire satisfaction

OBJECTIFS

- Comprendre le rôle et l'importance du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) dans la gestion de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des productions face aux dangers biologiques, physiques et chimiques.
- Identifier les différentes exigences du PMS et les documents nécessaires à sa mise en place, notamment les procédures et les enregistrements associés.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène, y compris les prérequis tels que le plan de nettoyage-désinfection et la lutte contre les nuisibles.
- Utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP pour structurer efficacement leur PMS en fonction des spécificités de leur secteur d'activité.

PROGRAMME

Développer chacune des parties importantes à la construction du plan de maîtrise sanitaire, le nettoyage & la désinfection, l'hygiène du personnel, le contrôle des nuisibles, le suivi du personnel, la formation à la sécurité sanitaire, l'approvisionnement en eau. À la fin du parcours, vous serez capable de construire votre plan de maîtrise sanitaire.

MODALITÉS D'ORGANISATION

La formation se déroule au sein de notre Centre sur Plombières-lès-Dijon. Nous utilisons alors tout le matériel adapté aux besoins de la formation : des salles de cours récentes avec les équipements appropriés (chaque salle est équipée d'un vidéoprojecteur), les équipements vidéos, une salle informatique, un centre de ressources et de documentation. Les cas pratiques se déroulent au sein de l'Atelier Technologique de l'établissement : Sa priorité est de former aux activités de transformation, d'analyse et/ou de vente des produits.

Pour cela, il dispose de 4 zones de production semi-industrielles :

- Laiterie
- Produits carnés
- Fruits et légumes
- Boulangerie

Il est également équipé de 3 laboratoires d'analyses :

- Laboratoire d'analyse physico chimique,
- Laboratoire d'analyse microbiologique,
- Laboratoire d'analyse sensorielle.

Enfin, il dispose également d'un magasin pédagogique à proximité.

La formation s'appuie sur l'expérience des stagiaires et les situations rencontrées sur le terrain, tout en prenant en compte leurs besoins spécifiques à travers des exemples concrets. Une alternance équilibrée entre théorie et pratique est privilégiée, avec un accent sur les mises en situation professionnelles. L'échange des pratiques entre stagiaires est encouragé, chaque participant pouvant être une ressource pour les autres, sous la supervision du formateur, qui facilite ces partages d'expérience au sein du groupe.

VALIDATION

Évaluation des acquis, attestation de fin de formation et évaluation de satisfaction.

CONTACTS ET SATISFACTION :



CONTACTS :

Pour tout renseignement complémentaire, contactez Julie Michaux, assistante de formation :

Par téléphone au 03 80 71 80 40
Par courriel : julie.michaux@educagri.fr



SATISFACTION ET RÉUSSITE :

Sur notre site internet, agro-campus-dijon/cfppa-dijon-quetigny.fr ou en scannant le QR Code (l'ensemble des indicateurs sont accessibles sur simple demande) :



Agro 
Campus
Dijon
✱ **CFPPA Dijon**
Quetigny

NOS COORDONNÉES :



21 Bd Olivier de Serres - BP 42 - 21801 QUETIGNY



03 80 71 80 40



cfppa.dijon-quetigny@educagri.fr

SCANNE
MOI



agro-campus-dijon.fr