PROGRAMME DE FORMATION

BPH et mise à jour du PMS

Organisme certifié Qualiopi
actions de formation

Jour 1 observation et BPH en équipe, jour 2 mise à jour du PMS avec le responsable.

Durée	2 jours, soit 14 h de formation	**Format**	INTRA, sur le site de l'établissement
Public	Équipe de cuisine le premier jour, responsable de cuisine et référent qualité le second	**Effectif**	Forfait pour 5 stagiaires ; au-delà, supplément par stagiaire
Prérequis	Aucun	**Horaires**	8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30, adaptables au service
Formateur	Laurent Denot, formateur certifié CCE, 30 années d'expérience de terrain en restauration collective, spécialiste de la sécurité alimentaire.		

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective
- Comprendre la structure et les exigences du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Mettre à jour les documents et enregistrements du PMS de l'établissement

DÉROULÉ

Séquence	Contenu	Méthodes et supports	Objectif visé
Jour 1			
Accueil	Accueil, présentation de la formation et des objectifs, recueil des attentes.	Tour de table, questionnaire de positionnement	Situer chaque stagiaire
Matin	Observation des pratiques en cuisine, de la réception à la plonge.	Observation terrain avec la grille ACR, échanges au poste	Repérer les écarts entre pratiques et exigences
Après-midi	Rappel des BPH en salle à partir des constats : réglementation, 5M, nettoyage et désinfection, températures, traçabilité.	Apports illustrés, quiz, études de cas	Appliquer les BPH au quotidien
Clôture	Synthèse de la journée.	Échanges	Consolider les acquis
Jour 2			
Accueil	Retour sur la journée précédente, questions.	Échanges	Ancrer les acquis
Matin	Structure du PMS : BPH, plan HACCP, traçabilité, gestion des non-conformités ; analyse du PMS existant.	Travail sur les documents de l'établissement	Comprendre les exigences du PMS
Après-midi	Mise à jour des procédures, fiches d'enregistrement et plan de nettoyage ; plan d'actions.	Atelier de rédaction avec la responsable de cuisine	Disposer d'un PMS à jour et appliqué
Clôture	Évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction, remise des attestations.	Quiz d'évaluation, questionnaire à chaud	Mesurer les acquis

MODALITÉS

- **Méthodes :** pédagogie active ancrée dans la pratique : observation en situation de travail, apports réglementaires et techniques, études de cas issues de l'établissement, mises en situation.
- **Évaluation :** questionnaire de positionnement avant la formation, quiz d'évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction à chaud ; attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire ; synthèse transmise à l'établissement.
- **Supports :** livret pédagogique remis aux stagiaires, outils et documents de l'établissement.

- **Délai d'accès :** réponse sous 2 jours ouvrés ; formation programmée 2 à 8 semaines après la signature de la convention, selon les disponibilités communes.
- **Accessibilité :** formation adaptable aux personnes en situation de handicap ; référent handicap Laurent Denot, 06 62 86 84 31, contact@acr.bzh.

Tarif. À partir de 875 € net de taxe par jour pour un groupe de 5 stagiaires ; 50 € par stagiaire supplémentaire et par jour. Prestation exonérée de TVA (article 261-4-4° a du CGI). Le prix comprend la préparation, l'animation, les supports, les évaluations et les attestations. Les frais de déplacement éventuels sont précisés sur le devis.
Inscription. Demande de convention sur www.acr.bzh ou par e-mail à contact@acr.bzh. Ce programme est adapté à chaque établissement après un échange préalable.