



Dernière mise à jour le 20/03/2024

Restauration collective en établissements de santé : module HACCP et PMS

14,00 heure(s)

Travailler dans un service de restauration collective hospitalier nécessite d'appliquer la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et maîtriser le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).

Ce module peut être couplé avec les autres modules du cycle Restauration collective en établissements de santé.

Public visé

Cuisiniers, personnel de cuisine, responsable restauration

Pré-requis

Appartenir au public cible

Objectifs pédagogiques

A l'issue de cette formation, vous serez capable d'appliquer les bonnes pratiques de l'HACCP et maîtriser le PMS.

Pour ce faire, les objectifs pédagogiques sont :

- Respecter la réglementation HACCP et PMS (dates de référence)
- Connaître les différents micro-organismes (sporeux/non sporeux)
- Identifier les risques liés aux produits alimentaires (paquet hygiène)
- Mettre en oeuvre les bonnes pratiques en restauration collective et commerciale
- Mettre en oeuvre la marche en avant, dans le temps et l'espace
- Élaborer les procédures et modes opératoires
- Analyser les dangers et maîtriser les points critiques

Profil du ou des formateur(s)

Antonio Rodrigues, responsable restauration de l'Institut de Cancérologie de Lorraine

Modalités d'évaluation et de suivi

- Autopositionnement par l'apprenant, sur une échelle de 1 à 10, de l'atteinte de l'objectif opérationnel avant et après la formation.
- Evaluation de la satisfaction des parties prenantes, par une enquête de satisfaction envoyée dans les 1 à 3 jours après la formation
- Evaluation de la capacité qu'ont les apprenants à mettre en oeuvre leurs compétences, par une enquête de mise en application envoyée 3 mois après la formation

Admission

Formation en INTRA uniquement, sur demande d'un établissement, pour 1 à 3 participants par session, ce nombre pouvant varier en fonction des objectifs et contraintes de l'établissement demandeurs si cela est adapté aux objectifs opérationnels et pédagogiques.

Contactez-nous par mail (voir l'onglet Contact) et indiquez nous votre demande :

Nous reviendrons vers vous pour finaliser votre inscription :

- Si vous choisissez la **prise en charge à titre individuel**, nous définirons ensemble la date de la formation convenant à toutes les parties prenantes après signature du contrat de formation professionnelle.



Dernière mise à jour le 20/03/2024

- Si vous choisissez la **prise en charge par votre établissement**, nous définirons ensemble la date de la formation convenant à toutes les parties prenantes après réception de l'accord de financement de votre établissement, via la signature d'une convention de formation.
- Vous êtes un service formation, inscrivez votre ou vos agents pour établissement d'une convention de formation et choix d'une date convenant aux parties prenantes.

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes pouvant rencontrer des difficultés dans leur apprentissage : troubles de l'attention ou de l'apprentissage, problèmes ou handicaps psychique, cognitif, visuel, de l'audition ou moteur, maladies invalidantes...

Les formateurs sont sensibilisés pour intégrer tous les stagiaires au sein du groupe de formation, dans des conditions optimum d'accueil et d'accompagnement tout au long de la formation. Nous nous efforçons de rendre nos formations accessibles dès leur conception ou lors de leur mise à jour.

En fonction de votre situation, un accompagnement spécifique sera prévu avec vous, en conservant votre anonymat si vous le souhaitez. L'organisme de formation de l'ICL étudie et met en œuvre avec ses formateurs les modalités d'accueil et d'accompagnement pour vous permettre l'accès à nos formations dans les meilleures conditions possibles.

Contactez la référente accessibilité, compensation et handicap de l'organisme de formation au 03 83 59 85 06 ou e.grellier@nancy.unicancer.fr

Vous pouvez également utiliser ce formulaire pour compléter votre demande :

Formulaire à télécharger: [Identification besoins particuliers.xls](#)

Programme

Apports théoriques, lecture des documents réglementaires (HACCP), échange d'expérience autour des sujets suivants (méthodes affirmatives et interrogatives) :

- Mise à jour de la réglementation HACCP et PMS
- Risques liés aux produits alimentaires (paquet hygiène)
- Connaissance des différents micro-organismes (sporeux/non sporeux)
- Bonnes pratiques en restauration collective et commerciale
- Connaissance des procédures et du mode opératoire, élaboration en pratique
- Analyse des dangers et maîtrise des points critiques
- Visite des cuisines : marche en avant, dans le temps et l'espace