

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

Formation permettant de réaliser et gérer votre PMS afin de répondre efficacement à vos obligations en matière de sécurité alimentaire.

- Construire, mettre en place et suivre un plan de maîtrise sanitaire dans son établissement.
- Rappel des exigences réglementaires
- Etude et compréhension des documents à mettre en place
- **Atelier pratique : rédaction du PMS** (support papier et/ou informatique) avec adaptation/mise en place de votre suivi documentaire

Pré-requis : avoir suivi la formation Hygiène et Sécurité Alimentaire

1 jour (soit 7 heures) avec **atelier pratique** :

28 septembre

14 décembre

Tarifs :

14 € Chef d'Entreprise et Conjoint Collaborateur inscrit au Répertoire des Métiers

70 € Salariés d'entreprises artisanales

Pensez au Pack Alimentaire !
(Tarif réduit - modalités feuillet joint)

NOUVEAU : PACK ALIMENTAIRE

FORMATIONS OBLIGATOIRES



PERMIS D'EXPLOITATION

Formation OBLIGATOIRE pour obtenir :

Loi du 31/03/06 et décret du 16/05/07

- Licence de débit de boisson des 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} catégories
- Petite ou grande licence restaurant
- Petite ou grande licence à emporter avec vente d'acool après 22 heures (loi n°2009-879 du 21 juillet 2009)

- Connaître les législations et les obligations applicables
- Sensibiliser sur la santé publique
- Cadre législatif et réglementaire
- Conditions d'ouverture d'un débit de boisson
- Obligations liées à l'exploitation
- Réglementations locales
- Droit social

4 sessions de **2,5 jours** (soit 20 heures) :

08, 09 & 10 juin

07, 08 & 09 septembre

26, 27 & 28 octobre

30 novembre, 01 & 02 décembre

Des dates complémentaires pourront être proposées

Tarif :

500 € Tout public

Pensez au Pack Alimentaire !
(Tarif réduit - modalités feuillet joint)

Formation dispensée par un organisme habilité par le ministère de l'intérieur conformément à l'article L3332-1-1 du code de la santé publique.

HYGIÈNE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Formation OBLIGATOIRE pour *tous professionnels manipulant des denrées alimentaires* Règlement CE n°852/2004. Formation conforme aux exigences de l'arrêté du 5 octobre 2011.

- Connaître les exigences réglementaires
- Identifier les sources de contaminations et les moyens de maîtrise
- Maîtriser le process de fabrication
- Contexte réglementaire
- Gestion des déchets et lutte contre les nuisibles
- Monde microbien et intoxication alimentaire
- Fabrication et conservation des aliments

2 sessions de **2 jours** (soit 14 heures) :

12 & 19 octobre

16 & 23 novembre

Tarif :

300 € Tout public

Pensez au Pack Alimentaire !
(Tarif réduit - modalités feuillet joint)