

## FORMATIONS HCR

Proximité et disponibilité  
Notre équipe intervient partout en France

Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !

☎ 03 21 01 36 12

✉ [contact@essentielformation.com](mailto:contact@essentielformation.com)

ESSENTIEL  
DEPUIS  
2002  
FORMATION

En complément de la formation  
Hygiène HACCP, apprenez à  
construire votre PMS.

### • Depuis 2002

Spécialiste à 100% de la formation  
dans les métiers HCR

• Plus de 3400 clients actuels  
+ de 8765 participants  
+ de 72655 heures de formations

★★★★★ En 2023  
95,37 % de satisfaction

• **Et en bonus,**  
Gagnez du temps  
Confiez-nous l'administratif !

### AKTO

Référencé sur les actions  
de branches

## METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

3 jours, soit 21 heures

**Toujours proche de vous OU chez vous !**

**Vous souhaitez un financement ?**

Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !



### Public

Salariés et dirigeants des entreprises  
du secteur Hôtel, Café et Restaurant.

Nos formations sont ouvertes à toutes et à tous. Si vous êtes en situation de handicap ou dans une situation nécessitant une adaptation, consultez-nous.



### Prestataire formateur

Experts, hommes et femmes de terrain,  
en parfaite adéquation avec votre réalité  
professionnelle

Retrouvez vos programmes sur : [www.essentielformation.com/programmes-HCR](http://www.essentielformation.com/programmes-HCR)

“

**Comment avons-nous pu nous passer de ces  
connaissances... 6 mois de gagnés dans nos pratiques !**

”





## NIVEAU DE CONNAISSANCES PRÉALABLES REQUIS

Aucun pré requis n'est nécessaire pour suivre cette formation

Un document intitulé « attentes individuelles » est envoyé à l'attention du prescripteur et transmis au bénéficiaire. Ce document complété par le bénéficiaire est à nous retourner par mail avant le début de la formation.

L'objectif est de nous assurer du positionnement du bénéficiaire et ainsi vérifier que ses attentes sont en adéquation avec le programme de la formation souhaitée.



## MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ÉVALUATION

L'action de formation se déroulera en **visioconférence** ou en **présentiel** (en fonction du thème et du choix des bénéficiaires).

- Pour les personnes suivant la formation en visioconférence, elles pourront se connecter via l'outil ZOOM et rejoindre le groupe à partir de la convocation qu'elles auront préalablement reçue par courriel comportant les références de la session de formation. Cette convocation sera accompagnée du programme pédagogique.
- La formation en présentiel se déroulera dans une salle équipée d'un paperboard, et si nécessaire d'un vidéoprojecteur, afin de pouvoir aisément garantir un bon déroulement de la formation du point de vue pédagogique et technique. Le prestataire formateur remettra dès l'ouverture de la journée le support pédagogique qui permettra à chaque bénéficiaire de suivre le déroulement de l'action de formation.

Une feuille d'émargement individuelle sera conjointement signée par le formateur prestataire et chaque bénéficiaire, pour chaque demi-journée de formation, permettant d'attester de l'exécution de l'action de formation.



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES ET OPÉRATIONNELS

- **Etablir** un plan de sécurité alimentaire sur la base de données théoriques, réglementaires et de données du terrain.
- **Acquérir** les connaissances nécessaires pour l'application du GBPH
- **Savoir** transmettre à ses équipes.
- **Savoir** mettre en place toutes les procédures de suivi des procédures HACCP au sein de son établissement
- **Savoir** vérifier les températures et tenir à jour la traçabilité
- **Savoir** mettre en place les procédures de contrôle et savoir mettre en place les actions correctives le cas échéant.
- **Savoir intégrer** les pratiques HACCP dans son quotidien et Savoir communiquer les gestes réglementaires à ses équipes. Mise en place d'un système de surveillance des règles HACCP
- **Être autonome** dans la gestion du PMS et son actualisation, former ses équipes à l'HACCP
- **Savoir mettre en œuvre** le PMS / Plan De Maitrise Sanitaire au sein de son entreprise, savoir transmettre à ses équipes. Savoir mettre en place un DUERP et savoir le compléter, l'alimenter de manière à protéger ses salariés, et par extension, ses clients. Savoir anticiper les éventuels contrôles d'hygiène des services de la DDSV
- **Connaître** les risques liés aux allergènes, mettre en place le tableau de présence des 14 allergènes obligatoires et le mettre à jour, informer les équipes des risques encourus en cas de manquement aux règles d'hygiène et de communication des allergènes.
- **Savoir répondre** aux questions et exigences des organismes de contrôle gouvernementaux. DDSV, DDGCRF .. informer l'ensemble de l'équipe sur l'attitude bienveillante à adopter lors des passages de contrôle de ces organismes.





## PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

### 1<sup>er</sup> Jour

- Maîtriser les aspects bactériologiques
- Savoir faire des veilles du secteur afin d'être toujours informé des dernières obligations légales, et des dangers éventuels dans les produits alimentaires, veilles depuis le site de la DGCCRF.
- Savoir mettre en place, encadrer et surveiller les phases de nettoyage des locaux, les plans de nettoyage, les produits et leurs fiches techniques, les plannings de nettoyage : Quand ? Comment ? Par qui ? Pourquoi ? Avec quoi ?
- Savoir élaborer un DUERP, et l'alimenter selon la loi, savoir tenir à jour le cahier des retraits / rappels
- Savoir vérifier les livraisons fournisseurs et gérer les éventuels problèmes de chaîne du froid ou marchandises endommagées.

### 2<sup>ème</sup> Jour

- Savoir tenir la trousse à pharmacie à jour, la traçabilité, maîtriser l'INCO et le codex alimentarius.
- Avoir de belles notions de connaissance des bactéries, de leurs proliférations, en fonction des couples temps/température, et autres manipulations à risques, stockage, réception, achalandage par ses soins.
- Connaître les risques légaux en cas de toxi-infection alimentaire grave au sein de son entreprise, les amendes et les risques pénaux encourus.
- Reconnaître sa responsabilité en tant que garant d'une hygiène alimentaire irréprochable au sein de son entreprise.
- Connaître et savoir gérer les autres dangers potentiels (dangers chimique, physique, biologiques)

### 3<sup>ème</sup> Jour

- Connaître et respecter les différentes températures de conservation, de cuisson, de refroidissement, de transport
- Respect des paramètres de remise en température
- Procédures de congélation et décongélation
- Définir des dlc ou des dluo
- Savoir mettre en valeur le PMS lors des contrôles officiels
- Gestion de TIAC :
- Prélèvements des échantillons
- Protocole d'alerte
- Connaître et faire respecter les règles imposées par la crise du COVID 19.





## MOYENS D'ENCADREMENT

L'encadrement des bénéficiaires sera assuré par la direction d'ESSENTIEL et/ou par le prestataire formateur. Le bénéficiaire pourra de 9 h 30 à 17 h 30, du lundi au vendredi, contacter ESSENTIEL Formation, et plus précisément dès 8h30, Orlane Nicolas-Mercher pour toute question pédagogique :

☎ 06 88 84 26 14 ✉ [orlanemercher@essentielformation.com](mailto:orlanemercher@essentielformation.com)



## MODALITÉS DE DÉROULEMENT

L'action de formation débutera par une présentation du formateur et de chacun des bénéficiaires afin de permettre une adaptation optimale du processus pédagogique prévu par le prestataire formateur au public présent. Elle se déroulera dans le respect du programme de formation qui aura été préalablement tenu à la disposition ou remis aux bénéficiaires, et ce, suivant une alternance d'exposés théoriques et de cas pratiques.

Le prestataire formateur veillera à ce que chaque bénéficiaire puisse poser ses questions afin de faciliter le transfert de connaissances. Un tchat sera mis à la disposition des bénéficiaires suivant la formation en visioconférence afin que ceux-ci puissent manifester leur volonté d'intervenir. La parole leur sera alors donnée.

**« Toujours proche de vous OU chez vous ! »**

***Au 30 août 2024 : 96.33% des participants ont acquis 100 % des objectifs des formations.***



## SANCTION DE LA FORMATION

Afin de permettre d'évaluer les compétences acquises par chaque bénéficiaire, il sera demandé à chacun, à l'issue de la journée de formation, de se soumettre à une dizaine de questions.



## ORGANISATIONS ET TARIFS

**Horaires de formation :** 21h : 8h45 – 12 h30 / 13h30 – 17 h15. Déduction faite des deux pauses de ¼ heure de 10 h 30 à 10 h 45 et de 15 h 30 à 15 h 45.

**Formation en INTER** (regroupant différentes entreprises)  
300 euros nets de taxes par personne pour chaque journée de formation.

**Formation en INTRA** (Chez vous, rien que pour votre équipe)  
pour un groupe entre 2 à 10 personnes. 1400 euros nets de taxes par jour par groupe.

**Vous souhaitez un financement ?**  
Pour connaître votre éligibilité, contactez-nous !

**Proximité et disponibilité.**  
Notre équipe intervient partout en France.

*Pour rendre facile votre accès à la formation, échangeons !*

☎ 03 21 01 36 12

✉ [contact@essentielformation.com](mailto:contact@essentielformation.com)

[www.essentielformation.com](http://www.essentielformation.com)

