

La mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Des bonnes pratiques au système documentaire.

Formation présentielle

Intra ou Inter entreprise

Durée 7 heures

6 à 14 participants

Public : Cette formation s'adresse aux exploitants qui souhaitent être accompagnés par un professionnel, dans leur établissement, pour mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Profils : Exploitant, gérant, directeur de restaurants hôtels.

Pré-requis : Aucun n'est exigé pour cette formation.

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire propre à leur établissement.
Quels sont les freins à la mise en place du PMS ? Les contraintes liées à l'établissement, Rappel du contexte réglementaire.
- Former/informer son personnel.
Le contenu du PMS, la mise en œuvre du PMS dans un établissement de restauration commerciale, le système documentaire.
- Contrôler la mise en œuvre du PMS.
Vérifier le système mis en place

Validation de la formation :

Avant/ Évaluer les connaissances initiales des apprenants.

1-Évaluation des pré requis lors de la réunion d'information, il peut être complété par un test auto-positionnement de niveau de connaissances et de pratiques sur le thème de la formation permettant d'adapter les modalités pédagogiques de la formation.

2-Évaluation des connaissances à l'entrée en formation, un tour de table des différents participants permet de situer le niveau d'appropriation de la thématique visée par la formation.

Pendant /Évaluer en continu et valider la compréhension en temps réel. Lors de la formation, les stagiaires sont soumis à des mises en situation, des exercices pratiques, des échanges professionnels dans une pédagogie active et participative permettant un contrôle continu de leur progression et du développement de leurs connaissances et de leurs compétences au regard des objectifs visés.

Après / À chaud, évaluation des acquis. Le Tour de table est à nouveau réalisé par chaque stagiaire, il permet d'évaluer les connaissances globales acquises et aussi de valider la progression. Une attestation de fin de formation est remise à chaque stagiaire.

Évaluation de la satisfaction. Afin de mesurer l'indice de satisfaction des participants sur l'atteinte des objectifs, la qualité de l'animation, la satisfaction globale de la prestation, un questionnaire de

satisfaction est remis à chaque participant. Il est complété par un tour de table pour apporter des compléments et de conforter les points de vue.

Après / À froid, évaluer a posteriori la pratique du participant. Afin de mesurer l'impact de la formation sur les situations professionnelles du participant et ce qu'il a réellement retiré de cette formation, nous réalisons une enquête centrée 3 mois après la formation sur l'utilisation des connaissances et compétences acquises et leur transposition dans l'univers professionnel.

Moyens pédagogiques : Apports théoriques et pratiques, supports audiovisuels, animation de groupe, animation via une plateforme d'apprentissage ludique (Kahoot !), travaux dirigés, remise de documents.

Délai d'accès : 1 session minimum par mois.

Tarifs : 129 €uros

Accessibilité : Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

Intervenants : Formateur Professionnel d'Adultes, Certifié ROFHYA, Membre des Disciples d'Escoffier.

Certification : Attestation de fin de formation.