



Avis à chaud des apprenants



Taux d'obtention



Nombre de participants



En présentiel

Cette formation vous permettra de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire pour votre restauration commerciale.

**MODALITES ET DELAI
D'ACCES**

- ✓ Tarifs et renseignements : contact@aimr-ingenierie.fr / 09 80 80 80 59.
- ✓ Entrées/sorties permanentes.
- ✓ Inscription à la formation possible jusqu'à 3 semaines avant le début de celle-ci.
- ✓ Inscription validée après le retour du devis et de la convention

ACCESSIBILITE

- ✓ Nos locaux sont accessibles PMR.
- ✓ Notre référent handicap, Barthélémy MARSALA (09 80 80 80 59) est disponible pour toute adaptation pédagogiques spécifiques « handicap » et pour plus de renseignements.
Liste lieux et personnes ressources :
➤ <https://www.aimr-ingenierie.net/liste-lieux-et-personnes-ressources>

FORMATEUR

Barthélémy MARSALA, ingénieur Sécurité, titulaire d'un Master Prévention des Risques et Nuisances Technologiques et d'un master Hygiène des collectivités.

**METHODES ET
MOYENS
PEDAGOGIQUES**

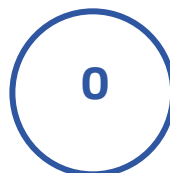
- ✓ Pédagogie participative favorisant les échanges entre les apprenants et le formateur.
- ✓ Alternance théorie/pratique (mises en situation, étude de cas concrets).
- ✓ Espace intranet dédié : partage des documents, quiz et tests en ligne.
- ✓ Documents supports projetés, livret de formation.

LIEUX ET DATES

- ✓ Dans votre entreprise sur demande.
- ✓ Dans nos locaux à l'ACPM (Marseille).
- ✓ Planning sur notre site : www.aimr-ingenierie.net



Nombre de stagiaires en 2022



Abandon

OBJECTIFS

- ✓ Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- ✓ Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- ✓ Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (mise en place du PMS et méthode des 5 M)

PROGRAMME

- ✓ Aliments et risques pour le consommateur
- ✓ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- ✓ Le Plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- ✓ Mise en pratique sur les plans des locaux de travail de chaque apprenant.

MATERIEL

- ✓ Vidéo projecteur.
- ✓ Tableau blanc.
- ✓ Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration

**VALIDATION DE
LA FORMATION**

- ✓ Evaluation continue des connaissances.
- ✓ QCM en fin de formation.
- ✓ Exercice pratique d'élaboration d'un arbre des causes.
- ✓ Délivrance d'une attestation de formation professionnelle.

PRE-REQUIS

- ✓ Tout public.
- ✓ Maîtrise de la langue française conseillée.