

" Un accompagnement personnalisé,
votre formation sur mesure "



Des experts disponibles
pour vous accompagner
vers les meilleures solutions,
au quotidien comme en gestion de crise !

" Le Centre de Formation et de Conseils Phytocontrol met à votre service son **expertise dans le domaine de la Sécurité alimentaire et de la Qualité** afin de dispenser des formations et des accompagnements pertinents et actualisés.

Nos solutions promettent d'enrichir les connaissances de vos équipes, gagner en performance et assurer le succès de vos projets, dans le cadre de la mise en place et le suivi des bonnes pratiques d'hygiène ou de certifications, adressées aux professionnels de :

- ✓ la restauration collective et les cuisines centrales
- ✓ la restauration commerciale et les traiteurs
- ✓ les métiers de bouche et l'agroalimentaire



Notre équipe est à votre disposition pour vous accompagner avec réactivité dans vos choix et pour l'élaboration de vos plans de formation et d'audit. Notre référencement Datadock permet la prise en charge de sessions par votre OPCA. "



Julie Degoul
Responsable Centre de Formation

Afin de vous orienter, vous pouvez consulter le catalogue des formations Phytocontrol en ligne sur notre site internet www.phytocontrol.com ou nous contacter au **04 48 27 00 77**.

Un accompagnement et des formations sur mesure !

Phytocontrol vous propose des **Packs d'Accompagnement complets à la mise en place de l'HACCP et des référentiels qualité ISO sur votre site** en fonction de vos besoins.

- Formation sur les principes et les méthodes
- Audit sur site des processus avec mise aux normes sécurité et qualité des procédures, instructions et modes opératoires puis vérification détaillée de la conformité des bâtiments
- Accompagnement à la rédaction des documents obligatoires
- Audit à blanc et accompagnement lors de l'audit de certification avec défense de vos intérêts face à l'auditeur

Ne pas jeter sur la voie publique

Plan de maîtrise sanitaire (PMS) et HACCP

Objectifs

- Connaître les enjeux du PMS
- Maîtriser les exigences réglementaires
- Savoir décliner les 3 volets du PMS en restauration

Programme

- Définition de l'hygiène et présentation des différents dangers alimentaires
- Point sur les évolutions réglementaires en termes de sécurité des aliments
- Le PMS en 3 volets
 - Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
 - HACCP : principes de la méthode, analyse des dangers, mesures de maîtrise (BPH, PRPo, CCP)
 - Traçabilité, non-conformités, alertes
- Elaboration de la documentation associée : les outils documentaires



Infos

Public	: Responsables qualité, responsables chargés de l'autocontrôle, techniciens
Durée	: 2 jours
Lieu	: Nîmes, Paris, Toulouse, Lyon
Tarif	: 800 € HT/participant en inter-entreprises- Devis sur demande en intra-entreprise
Prérequis	: aucun
Dates	: Nous contacter



Phytocontrol Centre de formation & de conseils

Parc Scientifique Georges BESSE II
180 rue Philippe Maupas - 30035 NÎMES
Tél. : +33 (0)4 34 14 70 00 - Fax : +33 (0)4 66 23 99 95
Mail : formation@phytocontrol.com
Site : www.phytocontrol.com
Contact : Julie DEGOUL

