

Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Possibilité d'intervenir dans vos locaux sur ce thème, dates et conditions : nous consulter

3 jours, soit 21 h

dont 7h optionnelles en distanciel

8h30 - 12h / 13h - 16h30

**Session intra-entreprise
& sur mesure**
Nous consulter

Opérateur de compétences

Thématique

- Sécurité alimentaire non obligatoire

Action de formation

- Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Objectifs généraux

- Mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire obligatoire en cuisine



Objectifs pédagogiques

- Mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire obligatoire en cuisine.
- Connaître la réglementation et les obligations liées au PMS.
- Identifier les composantes du PMS (traçabilité, autocontrôles, PND, lutte nuisibles, non-conformités).
- Appliquer les bonnes pratiques de maîtrise sanitaire au quotidien.
- Garantir la qualité sanitaire des produits et la conformité des enregistrements.
- Piloter et améliorer le PMS à l'aide d'audits internes et d'outils numériques.

Contenus de la formation

Définir le cadre du PMS et diagnostic d'activités

- Comprendre le PMS et son cadre réglementaire.
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Connaître les obligations, rôles, responsabilités.

Identifier les documents et enregistrements nécessaires

- Comprendre les exigences des organismes de contrôle (DDPP, ARS...).
- Formaliser les supports de traçabilité et de contrôle.
- Mettre en place des actions correctives et gérer les non-conformités.

Elaborer les plans de nettoyage et de désinfection (PND)

- Planifier les tâches de nettoyage selon les zones de travail
- Élaborer des protocoles spécifiques adaptés aux risques identifiés.
- Mettre en œuvre les procédures de sécurité et d'élimination des déchets.
- Réaliser les contrôles et vérifications nécessaires.
- Mettre en place la lutte contre les nuisibles et maîtriser les risques physiques.

Mettre en place les outils de traitement des non-conformités et actions correctives

- Définir les typologie d'écarts
- Décrypter une situation non-conforme
- Elaborer un protocole d'alerte
- Organiser les plans d'action correctives

Mesurer l'efficacité et retour d'expériences sur mise en oeuvre (optionnel et distanciel)

- Présenter et étudier les mises en oeuvre effectuées précédemment.
- Optimiser les registres et documents établis.
- Ajuster et rectifier les protocoles.

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise d'un certificat de formation en fin de session

Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Modalités d'accès

Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Méthodes pédagogiques

- Études de cas concrets, analyses de situation, analyse de documentation, exposés, débats.
- Mise en place d'un système de contrôle simple et efficace.
- Remise d'un livret pédagogique.
- Formation en présentiel.

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

Coût

420€, prix net

Lieu

CEFPPA Adrien Zeller
4 rue Eugénie Brazier
67400 Illkirch-Graffenstaden

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

