



★ **M Eric VANDEVELDE**  
Chef de cuisine - Consultant

### Dates de la formation

Nous consulter  
3 jours, soit 21 heures  
8h30 - 12h / 13h - 16h30

### Objectifs pédagogiques

Mettre en place le Plan de Maitrise Sanitaire obligatoire en cuisine et en mesurer l'efficacité. Comprendre la démarche pour l'appliquer au quotidien.

### Méthodes pédagogiques

Formation théorique alliant des analyses de documentation, des études de cas concrets, des analyses de situation, et des débats. Paperboard et tableau numérique, remise d'un livret support. Formation en présentiel collectif.

### Public et prérequis

Professionnels ou futurs professionnels de l'Hôtellerie Restauration.  
Aucun prérequis

### Coût

1 140 €, prix net.

### Lieu

CEFPPA Adrien Zeller  
4 Rue Eugénie Brazier  
67400 Illkirch-Graffenstaden

### Accessibilité

Ce programme est accessible aux personnes en situation de handicap.

# Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire

## ► Programme détaillé

### ► Qu'est-ce que le PMS et comment le mettre en place ?

- Rappel de la réglementation
- Rappel du contenu du PMS
- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène
- Retour sur la définition de l'hygiène : comprendre l'intérêt et le cadre réglementaire

### ► Mise en œuvre du PMS au quotidien

- Plan HACCP (diagramme, analyse des risques et autocontrôles)
- Assurer l'application de la méthode HACCP : détection des dangers, prévention contrôles ...
- Identifier et définir les méthodes reconnues en hygiène
- Déterminer les outils permettant d'assurer la traçabilité et l'étiquetage des produits (repas témoins, traçabilité des étiquettes, gestion des TIAC et alertes alimentaires)
- Les fiches HACCP
- Relevés de températures
- Plan de nettoyage
- Suivi des fiches obligatoires GBPH et PMS
- Comment réagir et assurer la gestion des non conformités dans le cadre de votre activité
- Traitement des mesures correctives
- Les actions à mener par les équipes
- Les actions à mener par la direction
- Implantation de la sectorisation du plan des zones à l'aide d'une signalétique spécifique

### ► Elaboration du classeur PMS

- Mettre en place du classeur avec les documents obligatoires à l'élaboration du plan de maitrise sanitaire

### ► Bilan du stage

- Discussion avec les participants sur les acquis du stage
- Evaluation de fin de stage
- Remise des documents support permettant la mise en œuvre du PMS spécifique à l'entreprise

[www.cefppa.eu](http://www.cefppa.eu)

Tél. (+33)3 90 40 05 19

e-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)

4 rue Eugénie Brazier 67400 Illkirch-Graffenstaden

SIRET : 351 858 071 00027

Déclaration d'existence auprès de la Préfecture :  
42 67 015 14 67

**CEFPPA**  
Adrien  
Zeller  
POUR L'INDUSTRIE  
HÔTELIÈRE

► **Contactez  
nos conseils en formation**

Tél : 03 90 40 05 19

E-mail : [fpc@cefppa.eu](mailto:fpc@cefppa.eu)