

METTRE EN PLACE LE PMS



Programme R16



0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

Construire son **Plan de Maîtrise Sanitaire** (PMS) est indispensable pour toute activité de restauration, boulangerie ou métier de bouche souhaitant sécuriser ses productions et répondre aux exigences du Paquet Hygiène et de l' HACCP. Cette formation "*Construire son plan de maîtrise sanitaire*" vous accompagne dans l'analyse de vos locaux, de vos flux et de vos pratiques d'hygiène afin d'identifier vos CCP et points sensibles, puis de structurer un PMS conforme : procédures, bonnes pratiques d'hygiène, plan de nettoyage-désinfection et fiches d'enregistrement adaptées à votre établissement. Elle s'adresse aux professionnels et responsables hygiène de TPE/PME qui veulent mettre en place ou actualiser leur PMS de manière opérationnelle pour maîtriser durablement les risques sanitaires et satisfaire aux contrôles officiels.



• 6 jours soit 42h en présentiel



Chef de cuisine, Directeur d'établissement,
Responsable qualité et sécurité



Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.

OBJECTIFS :

Acquérir les capacités nécessaires pour à la rédaction du PMS.

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- ✓ Maîtriser le cadre réglementaire du Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✓ Identifier les éléments constitutifs d'un PMS conforme et efficace
- ✓ Élaborer des procédures adaptées à votre type d'établissement
- ✓ Construire des documents de traçabilité fonctionnels et pertinents
- ✓ Mettre en place un système d'autocontrôle adapté à vos risques spécifiques
- ✓ Organiser la gestion documentaire de votre PMS pour faciliter les contrôles
- ✓ Intégrer la réglementation et garantir une hygiène irréprochable dans votre établissement
- ✓ Répondre aux exigences réglementaires du Paquet Hygiène
- ✓ Actualiser ses connaissances dans le domaine de la sécurité alimentaire

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

- ✓ Formation dispensée par des experts en sécurité alimentaire ayant une expérience terrain
- ✓ Approche pratique avec création de votre propre PMS pendant la formation
- ✓ Documentation complète incluant modèles et trames personnalisables
- ✓ Suivi post-formation pour accompagner la mise en œuvre dans votre établissement
- ✓ Contenus actualisés selon les dernières exigences réglementaires

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Fondement réglementaire et structure du PMS :

- ✓ Cadre légal : règlements européens (CE n°178/2002, n°852/2004) et textes nationaux
- ✓ Structure et organisation d'un Plan de Maîtrise Sanitaire conforme
- ✓ Articulation entre les Bonnes Pratiques d'Hygiène, le plan HACCP et la traçabilité
- ✓ Responsabilités juridiques de l'exploitant en matière de sécurité alimentaire

- ✓ Attentes des services officiels de contrôle lors des inspections
 - ✓ Analyse de PMS existants : forces, faiblesses et axes d'amélioration
- Bonne pratique d'hygiène et procédures spécifiques des établissements :
- ✓ Rédaction des procédures essentielles adaptées à votre établissement
 - ✓ Plan de nettoyage-désinfection efficace et contrôlable
 - ✓ Gestion du personnel : formation, tenues, suivi médical
 - ✓ Maîtrise des températures et respect de la chaîne du froid/chaud
 - ✓ Gestion des locaux, équipements et maintenance préventive
 - ✓ Lutte contre les nuisibles et gestion des déchets
 - ✓ Exercices pratiques : élaboration de vos procédures personnalisées
- Méthode HACCP
- ✓ Méthodologie d'analyse des dangers selon les 7 principes HACCP
 - ✓ Identification des CCP (Points Critiques de Contrôle) propres à votre établissement
 - ✓ Détermination des limites critiques et des mesures de surveillance
 - ✓ Mise en place d'actions correctives efficaces et réalistes
 - ✓ Adaptation du plan HACCP aux différents types de restauration
 - ✓ Cas pratiques : construction de votre diagramme de fabrication et analyse des dangers
- Traçabilité et gestion des non-conformités
- ✓ Organisation de la traçabilité amont (réception) et aval (distribution)
 - ✓ Création de documents d'enregistrement fonctionnels et efficaces
 - ✓ Gestion des produits non-conformes et procédures de retrait/rappel
 - ✓ Gestion des alertes sanitaires et conduites à tenir
 - ✓ Conservation et archivage des documents de traçabilité
 - ✓ Exercices pratiques : élaboration de vos documents de traçabilité
- Le PMS au quotidien
- ✓ Organisation pratique de la gestion documentaire
 - ✓ Planification des autocontrôles et analyses microbiologiques
 - ✓ Vérification et mise à jour régulière du PMS
 - ✓ Formation et implication du personnel dans l'application du PMS
 - ✓ Utilisation du PMS comme outil d'amélioration continue
 - ✓ Préparation aux contrôles officiels et gestion des suites d'inspection

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expériences

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Utilisation de modèles et trames adaptables à votre établissement
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Quizz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter

TARIF :

Nous contacter