

# Rédiger son Plan de Maîtrise Sanitaire

Thèmes : Qualité, hygiène et Sécurité alimentaire

Tarifs : 1 050 € / personne ; 2 520 € / groupe

Durée en jours : 3 jours / Durée en heures : 21 heures / Mode formations : Présentiel / Qualiopi : Certifié

## Objectifs de la formation

Comprendre, appréhender et faire vivre un Plan de Maîtrise Sanitaire.

Rédiger le Plan de Maîtrise sanitaire afin de répondre à la demande de conformité (législation CE 853/2006).

## Objectifs pédagogiques

- **Décrire le fonctionnement d'un PMS.**

Son origine au sein du « Paquet Hygiène ».

- Savoir recueillir les données relatives à l'encadrement de la production (personnel, matériel, sanitation, contrôle des nuisibles, contrôle des températures), tout ce qui fait le socle de la sécurité alimentaire dans un établissement
- Appliquer un dispositif d'identification et de maîtrise des risques (HACCP)
- Mettre en place une traçabilité et un dispositif permettant le retrait/rappel des denrées

## Principaux contenus pédagogiques

### Séquence 1 : Programme Prérequis (PRP)

S'approprier le guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective.

Présentation de l'établissement et organigramme.

Personnel, suivi médical, tenue de travail, formation du personnel.

Plan de lutte contre les nuisibles (appâtage).

Plan de nettoyage et de désinfection.

Gestion des produits non conformes

Traçabilité et procédure de retrait/rappel

Diagrammes de fabrication.

Fournisseurs.

### Séquence 2 : Programme prérequis Opérationnels (PRPO) et analyse des points critiques (CCP)

Rédaction de procédures opérationnelles gravitant autour du produit : réception, stockage, prétraitement,

## Méthodes pédagogiques

Présentation du module en présentiel sous différents supports (documents papier).

Cas pratiques : exercices de rédaction de procédures.

## Moyens et supports remis aux stagiaires

Remise de l'ensemble du contenu sur clef USB.

Trame de PMS Vierge.

## Modalités d'évaluation

Évaluation des besoins et des prérequis des stagiaires en amont de la formation.

Évaluation formative en cours de formation, pour évaluer l'acquisition des objectifs pédagogiques.

Évaluation sommative en fin de formation.

Évaluation à chaud de satisfaction

Évaluation à froid après 3 mois.

## Public visé

Tous professionnels des métiers de la restauration, cuisines collectives, traditionnelles, cuisines centrales.

## Nombre de participants

De 2 à 15 Stagiaires

## Pré-requis

Personne travaillant dans un service de restauration ou métier de bouche.

## Accessibilité

Accessible aux personnes à mobilité réduite

## Contact

Régis Lebreton

06 58 43 91 74

bphformation@gmail.com

fabrication froide, fabrication chaude, distribution.

Rédaction des fiches de tâche par secteur opérationnel.

Rédaction des autocontrôles.

### **Séquence 3 : Traçabilité.**

Élaborer un système d'archivage du reporting de la production.

Mettre en place une traçabilité de la matière première.

Formaliser un document synthétique à disposition de la DDCSPP

---

Avant-Premières - SARL SCOP à capital variable - Coopérative d'activité et d'emploi

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 53 22 08128 22 auprès du préfet de Région Bretagne, organisme de Formation référencé au Datadock.

Siège social : Bâtiment Penthièvre - Novapôle - 2 rue de la Croix Lormel, 22190 Plérin

[formations.cae22.coop](http://formations.cae22.coop)