Morlaix Formation

CCI FINISTÈRE

Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire dans un établissement de restauration

PMS

SUR-MESURE INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

À l'issue de la formation, les participants seront capables de mettre en place ou évaluer l'efficacité d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) conforme à la réglementation en vigueur, en appliquant les bonnes pratiques d'hygiène, les principes HACCP, et en rédigeant les documents réglementaires obligatoires pour préparer un contrôle sanitaire.

Programme

1. Identifier et appliquer la réglementation en vigueur

- Présentation du paquet hygiène et des obligations légales (règlements CE 852/2004, 853/2004, 178/2002).
- Rôle et structure du PMS : bonnes pratiques d'hygiène, PRPo , HACCP.
- Étude de cas : analyse de documents réglementaires types (ex. : fiches de traçabilité, registres).

•Méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques interactifs (quiz, questions/réponses).
- Travail en sous-groupes : analyse de textes réglementaires et identification des points clés.

2. Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les PRPo

Les 5M (Milieu, Matériel, Méthode, Main-d'œuvre, Matières premières) et leur application en cuisine.

- Procédures de nettoyage/désinfection, gestion des déchets, et formation du personnel.
- Atelier pratique : rédaction d'une procédure de nettoyage ou d'un plan de formation interne.

•Méthodes pédagogiques :

- Démonstration pratique (ex. : utilisation de produits de nettoyage).
- Mise en situation : simulation de contrôle sanitaire avec grille d'auto-évaluation.

3. Analyser les dangers et définir les CCP

- Méthodologie d'analyse des dangers (diagramme de flux, arbre décisionnel HACCP).
- Identification des CCP et mise en place de mesures de surveillance (ex. : températures, durées de conservation).
- Étude de cas : élaboration d'un plan HACCP simplifié à partir d'un menu type.

•Méthodes pédagogiques :

- Travail collaboratif sur des cas concrets apportés par les participants.
- Jeu de rôle : simulation d'un audit interne avec feedback collectif.

4. (Optionnel) Évaluer l'efficacité du PMS et proposer des actions correctives

- Audit des documents existants (traçabilité, non-conformités, mises à jour).
- Méthodes d'évaluation : indicateurs de performance, retours d'expérience après contrôle.
- Atelier : rédaction d'un rapport d'amélioration à partir d'un cas réel ou fictif.

•Méthodes pédagogiques :

- Analyse critique de documents apportés par les participants.
- Restitution en groupe : présentation des plans d'action correctifs.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel de la filière hôtellerie-restauration : salarié, dirigeant.

Durée

21 Heures dont 21 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

NOUS CONSULTER € Nous consulter

Adresse

Morlaix - CCI Formation
Aéroport,
CS 27934,

29679 Morlaix

https://cci-formation-bretagne.fr/finistere

Les conditions d'admission

Prérequis
Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques
Identifier et appliquer la réglementation en vigueur (paquet hygiène, PMS) pour garantir la conformité de l'établissement. Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et les programmes prérequis opérationnels (PRPo) dans le cadre d'un PMS. Analyser les dangers et définir les points critiques (CCP) pour maîtriser les risques sanitaires en cuisine. (Optionnel, 7h) Évaluer l'efficacité du PMS existant et proposer des actions correctives à partir d'une analyse des pratiques et des documents réglementaires.

Les sessions

Morlaix

- Nous contacter

▶ PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations
Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation

Modalités pédagogiques
Alternance d'apports théoriques et de mises en application pratique. Méthode participative. A partir des cas pratiques apportés par les participants mise en situation

Date et mise à jour des informations : 16/12/2025

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr

Contacts

LE GALL Carine
formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh
CCI Formation Morlaix - N° SIRET 13002293200094 - N° d'activité 53290897729
Aéroport,CS 27934, - 29679 Morlaix
Tél. : 02.98.62.39.39 - formation.morlaix@bretagne-ouest.cci.bzh - https://cci-formation-bretagne.fr/finistere

CCI FORMATION BRETAGNE