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

3 Jours dont 14 Heures en centre 7 Heures à distance

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Vannes
6 rue Ella Maillart,
PA Laroiseau,

56000 Vannes

https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan

Les conditions d'admission

Prérequis
Aucun prérequis

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

Vannes

- Nous contacter. En intra uniquement

▶ PRÉSENTIEL

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

Modalités pédagogiques
Alternance théorie/pratique : 40% d'apports théoriques, 60% de mises en situation (études de cas, ateliers, jeux de rôle). Supports : Fiches mémo, modèles de documents (PRPo, CCP), grilles d'auto-évaluation. Quiz

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 BIHAN Mireille
mireille.lebihan@morbihan.cci.fr
CCI Formation Morbihan - Site de Vannes - N° SIRET 1302280900011 - N° d'activité 53351000435
6 rue Ella Maillart,PA Laroiseau, - 56000 Vannes
Tél. : 02 97 64 04 54 - formation.continue@morbihan.cci.fr - https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan

CCI FORMATION BRETAGNE