



## Programme de formation

### Aide à la rédaction d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en Restauration collective

#### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Répondre aux objectifs et obligations figurants dans les règlements européens (Paquet hygiène) et les deux arrêtés français en vigueur en disposant d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

#### PRÉ-REQUIS :

Avoir des bases en hygiène et sécurité alimentaire.

#### NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Idéalement en tête à tête pédagogique.

**DURÉE** : 1 jour soit 07 heures

#### SANCTION DE LA FORMATION :

Délivrance d'une Attestation de compétence et d'un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) Restauration collective prérempli**

#### PUBLIC CONCERNÉ :

Toute personne concernée par la rédaction d'un Plan de Maîtrise Sanitaire en restauration collective (PMS).

#### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES, D'ANIMATION ET D'ENCADREMENT :

Accompagnement avec le stagiaire sur site, aide, soutien et échange ensemble sur la rédaction du PMS en fonction des attentes de l'apprenant.

#### LES POINTS ABORDÉS :

Le plan de maîtrise sanitaire est un document obligatoire qui décrit les mesures prises par tout établissement de cuisine collective afin de garantir la salubrité et la sécurité des aliments produits et servis à la clientèle.

- Mise en place :
  - de bonnes pratiques d'hygiène
  - d'un plan HACCP
  - d'un système de traçabilité avec procédure de retrait/rappel et d'alerte

Le document PMS prérempli comprend :

- la réglementation européenne et française en matière d'hygiène
- les TIAC et les micro-organismes pathogènes
- les bonnes pratiques d'hygiène
- le méthode HACCP
- le tableau d'analyse des risques
- le tableau de maîtrise des risques
- les procédures HACCP
- les feuilles d'enregistrements des autocontrôles
- le plan de nettoyage et désinfection des locaux
- le plan de maintenance
- le plan de lutte contre les nuisibles
- la gestion des déchets
- le système de traçabilité
- la gestion des produits non-conformes
- la procédure de retrait/rappel et d'alerte
- le prélèvement des plats témoins
- les analyses microbiologiques
- la vérification du système HACCP