

Programme de formation - 14H

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Objectifs pédagogiques

- Être capable d'identifier et d'évaluer les dangers sanitaires potentiels liés à la manipulation des aliments.
- Maîtriser les procédures d'hygiène et de sécurité alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.
- Savoir mettre en place et suivre les différentes étapes du PMS : traçabilité, autocontrôles, gestion des non-conformités.
- Acquérir les compétences nécessaires pour assurer la sécurité des consommateurs et prévenir les risques sanitaires.

Public concerné : Personnel des métiers de la restauration, responsables de cuisine, chefs d'équipe en industrie alimentaire, gestionnaires de points de vente alimentaires.

Prérequis : Aucun

Dates et horaires : Nous consulter

Durée du module : 2 jour(s) / 14 heures

Lieu : Site client ou COACH FORMATION 84 à ORANGE

Effectif(s) : 1 à 15 personnes

Tarif : Nous consulter

Moyens et méthodes pédagogiques :

Alternance de notions théoriques, de démonstrations, d'exercices et travaux pratiques

Moyens techniques

Ordinateur, vidéos

Documents réglementaires et fiches pratiques

Livret stagiaire

Modalités d'évaluation

- Tests d'évaluations
- Attestation de fin de formation

Contact : GANDON MAXIME, Gérant - 0662648731 - contact@coachformation84.fr



Programme de formation - 14H

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Modalité d'accès : Pour toute demande d'inscription merci de nous contacter soit par téléphone, soit par mail soit via le formulaire de contact sur le site internet. Une réponse sous 72H vous sera faite.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Pour toute demande d'inscription merci de nous contacter soit par téléphone, soit par mail soit via le formulaire de contact sur le site internet. Une réponse sous 72H vous sera faite.

Intervenant : Formateur expert en sécurité alimentaire et gestion des risques sanitaires (HACCP, GBPH)

Programme de formation - 14H

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Contenu de la formation

Jour 1 : Introduction et principes de base du PMS

1. Cadre réglementaire :

- Introduction aux obligations légales en matière de sécurité alimentaire (règlements CE, Code de la santé publique).
- Responsabilités des professionnels du secteur alimentaire.

2. Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- Définition, enjeux et objectifs du PMS.
- Éléments constitutifs du PMS : traçabilité, autocontrôles, gestion des déchets, nettoyage et désinfection.
- Introduction à la méthode HACCP et les 7 principes.

3. Hygiène et sécurité des denrées alimentaires :

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : gestion des locaux, des équipements et des pratiques du personnel.
- Hygiène du personnel (tenues, lavage des mains, comportement).
- Organisation des flux des produits alimentaires (réception, stockage, préparation).

Jour 2 : Mise en oeuvre et suivi du PMS

4. Traçabilité et autocontrôles :

- Outils de traçabilité des produits alimentaires (étiquetage, enregistrements).
- Organisation des autocontrôles (contrôle des températures, prélèvements microbiologiques).
- Conservation des aliments : chaîne du froid et gestion des stocks.

5. Gestion des non-conformités :

- Identification et gestion des non-conformités alimentaires.
- Actions correctives à mettre en oeuvre en cas de détection de risque

Programme de formation - 14H

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

sanitaire.

- Plan d'action face aux non-conformités (retrait/rappel de produit).

6. Audit et contrôle du PMS :

- Audit interne : réalisation et suivi des audits de sécurité alimentaire.
- Contrôles officiels et gestion des inspections sanitaires.
- Comment préparer un établissement à un contrôle officiel ?

7. Gestion des crises sanitaires :

- Simulation de gestion de crise sanitaire (alerte, retrait/rappel de produit).
- Mise en place d'un protocole de gestion des risques et de communication de crise.