



REFORMATION

**FORMATION METTRE
EN PLACE SON PLAN
DE MAITRISE
SANITAIRE (PMS)
SELON LA METHODE
HACCP**

**Fiche de
présentation**

**TYPE DE COURS :
PRESENTIEL**



CONTACT

contact@centre-reformation.com

centre-reformation.fr

0780783331

FORMATION

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Lister les éléments réglementaires constituant un Plan de Maitrise Sanitaire
- Analyser les risques sanitaires de son activité selon la méthode HACCP
- Analyser ses documents pour améliorer son système
- Rédiger et personnaliser son PMS
- Déterminer les autocontrôles pour garantir la sécurité des aliments

DURÉE ET DELAI D'ACCES

- 3 journées de formation (21 heures)
- Délai d'accès 15 jours avant la formation

LIEU/ PREREQUIS

- INTRA : Chez l'entreprise bénéficiaire
- INTER : En salle de location
- Aucun prérequis n'est exigé

Pour les personnes à mobilité réduite, merci de joindre notre référent handicap à l'adresse mail suivante : handicap@centre-formation.com

PUBLIC VISÉ

Professionnels de la restauration, des métiers de bouche et du secteur alimentaire

TARIFS

A partir de 525€/personne en inter entreprise et 1200€/jours en intra entreprise

JOUR 1 :

- EMARGEMENT
- ANALYSE DES BESOINS
- TEST EVALUATION INITIALE
- QU'EST-CE QU'UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ?
- LE DIAGNOSTIC HACCP POUR RECENSER ET EVALUER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
- RAPPEL SUR LA METHODE HACCP

JOUR 2 :

- EMARGEMENT
- LE PLAN D'ACTION POUR METTRE EN ŒUVRE LES ELEMENTS DU PMS ET FAIRE EVOLUER SON SYSTEME HACCP
- ETUDE DE CAS
- REDIGER ET PERSONNALISER SOM PMS SELON LA METHODE HACCP
- IMPORTANCE DU SYSTEME DOCUMENTAIRE DANS LE PMS ET DE SA GESTION AU QUOTIDIEN
- ORGANISER L'ARCHIVAGE DES DOCUMENTS ET LA TRACABILITE

JOUR 3 :

- EMARGEMENT
- EXPLOITATION DES DIFFERENTS PLANS D'AUTOCONTROLES : ANALYSE, INTERPRETATION ET SUIVI DES DONNEES
- AUDIT INTERNE DE SON PMS : OUTILS DE SUIVI ET D'AMELIORATION DU PMS
- FORMULATION DES ECARTS ET ELABORATION DES PLANS D'ACTIONS
- EVALUATION FINALE ET CORRECTION
- EVALUATION A CHAUD
- REMISE DES ATTESTATIONS ET DIPLOMES

**GLOSSAIRE** (V2. Le 05/01/2026)**PLAN DE MAITRISE SANITAIRE 3 JOURS**

Compétences	Savoir réaliser un plan de maitrise sanitaire pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques physiques et chimiques. Maitrisez les principes de la méthode HACCP pour assurer la sécurité alimentaire ainsi que les bonnes pratiques d'hygiène.
Modalités d'accès à la formation	1- L'accès à la formation se fait après une demande d'inscription par [formulaire en ligne / email / téléphone/plateforme opco]. 2- Analyse de la demande par notre organisme de formation afin de vérifier l'adéquation entre les besoins du participant et les objectifs de la formation. 3- Transmission du dossier d'inscription par le bénéficiaire. 4- Validation de l'inscription après réception du dossier, et le cas échéant, après signature de la convention de formation 5- Convocation à la formation envoyée avant le début de la session, précisant les modalités pratiques (lieu, horaires, accès, matériel requis).
Méthodes mobilisées	Démarche participative, Méthode active Méthodes pédagogiques innovantes et ludiques Temps de travail collectifs, Temps de travail individuels et des mises en situation pratique. Démarche motivante, Accompagnement et suivi individuel et collectif Cours pratique et théorique, Exercice interactif avec les apprenants, étude de cas, méthode explicite et déductive, interrogative et empirique
Moyens pédagogiques	Formateurs experts dans leur domaine. <u>Matériel</u> : tableau, vidéo projecteur, pc, ordinateur, imprimante, plastifieuse, matériel scientifique (gants, thermomètre laser, Bandelette de test d'huiles de friture, blouse, surchaussures, charlotte, filet à barbe, sonde, auto-contrôles) <u>Documentation / Supports pédagogiques</u> : Notre support pédagogique vous permettra d'illustrer les notions transmises lors de la formation. Tableaux des allergènes, guide des bonnes pratiques d'hygiène, plan de maitrise sanitaire.
Modalités d'évaluation	Test qcm initial Un questionnaire de positionnement est administré en début de formation afin de déterminer le niveau des participants. Test qcm final Le dernier jour de la formation un questionnaire final est administré, cela permet de comparer les réponses et de mettre en avant l'évolution des participants. Le dernier jour de formation une évaluation à chaud est administré de manière individuelle afin de recenser la satisfaction des participants.
Validation	Attestation individuelle de fin de formation remise aux stagiaires Diplôme de fin de formation pour l'établissement