

# PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Découvrir le pms, analyser ses pratiques dans le restaurant et appliquer les règles d'hygiène en vigueur sanitaires

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel

## PROGRAMME

### Dossier relatif au personnel

- Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments
- Tenue vestimentaire
- Suivi médical

### Dossier relatif à l'organisation de la maintenance des locaux et du matériel

- Description des dispositions prévues pour assurer la maintenance des locaux et des équipements
- Quoi, qui, comment à quelle fréquence.
- Enregistrement des opérations de maintenance réalisées. (compte rendu passage et actions correctives, le cas échéant)

### Dossier relatif aux mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

- Plan de nettoyage
- Instructions relatives à l'hygiène par poste de travail

### Dossier relatif au plan de lutte contre les nuisibles

- Rongeurs
- Insectes volants

### Dossier relatif à l'approvisionnement en eau

- Attestation de raccordement au réseau public (factures)
- Analyse de potabilité
- Traçabilité des interventions sur le réseau

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

aucun

Profil du stagiaire

Professionnels de la restauration

et des métiers de bouche

2 à 4 semaines selon

financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

-Salle dédiée à la formation

-Supports de formation

-Exposés théoriques

-Étude de cas concrets

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Questionnaires d'évaluation

-certificat de réalisation de la formation

# PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)



## Dossier relatif à la maîtrise des températures dirigées

- Liste des locaux ou matériels
- Indication des valeurs cibles.
- Description du matériel de surveillance, d'enregistrement
- Description des méthodes en cas de dépassement.

## Dossier relatif aux contrôles à réception et à expédition

- Véhicules de transport interne
- Contrôles à réception hors CCP



Mise à jour

**novembre 2023**



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (mai 2023 -  
novembre 2023)

**Données insuffisantes**