

Plan de Maîtrise et Sanitaire (PMS)



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

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Se préparer à un contrôle par une analyse des pratiques dans l'établissement et l'élaboration des documents réglementaires obligatoires.**
- **Etre capable d'appliquer les règles en vigueur en matière de maîtrise sanitaire.**

PROGRAMME

1. Dossier relatif au personnel

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

2. 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)

3. 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

4. Dossier relatif au plan de lutte contre les nuisibles

- Rongeurs
- Insectes volants

5. Dossier relatif à l'approvisionnement en eau

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

6. 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.

7. Dossier relatif aux contrôles à réception et à expédition

- Véhicules de transport interne
- Contrôles à réception hors CCP

Durée

21 HEURES

Tarif

1050 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Personnels de l'hôtellerie/restauration

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et techniques

-Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

-Exposés théoriques

-Etude de cas concrets

-Quiz en salle

Évaluation de la formation

-Feuilles de présence

-Questions orales ou écrites

-Mises en situation

-Formulaires d'évaluation de la formation.

-Certificat de réalisation de l'action de formation.



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

Données insuffisantes



6. Les desserts à bases de fruits

- Découverte et travail des produits frais et de saison
- Les soupes et salades de fruits : découpe des fruits, le sirop, la macération des fruits, comment parfumer la salade de fruit...
- Les tartes aux fruits
- Les fruits pochés au sirop : poire au sirop ou au vin, clémentine au sirop...
- Les fruits rôtis

7. Les tartes

- Tarte tatin, tarte fine, tarte aux fruits
- Le crumble