



PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE RESTAURATION COMMERCIALE

DATE CONCEPTION : PMS 2020-10

DOMAINE DE FORMATION

SÉCURITÉ ET OBLIGATIONS

BONNE PRATIQUE HYGIÈNE AGROALIMENTAIRE - FORMACODE 21547

OBJECTIFS

Faire acquérir les connaissances nécessaires pour :

- **Mettre en place** le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- **Suivre un plan HACCP** validé et mis à jour régulièrement
- **Maîtriser** l'analyse du système de traçabilité selon *les bonnes pratiques en hygiène*
- **Organiser la gestion** des produits, du personnel opérant

RESULTATS ATTENDUS

- Les compétences en gestion des systèmes qualité
- Amener plus d'autonomie aux personnels opérants

PROGRAMME DE LA FORMATION

- Rappeler les bonnes pratiques d'hygiène et la notion de points critiques contrôlés à maîtriser (CCP)
- Connaître les éléments constitutifs du PMS
- S'approprier les outils méthodologiques pour construire un PMS : diagnostics hygiène, CCP, traçabilité
- Elaborer un plan d'action
- Suivi et coordination des tâches

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- **Théorie** : l'ensemble des stagiaires inscrits font le parcours de toutes les zones d'activité : le formateur pointe les relevés sur une grille d'évaluation – ce support servira à établir les données des exercices
- Le formateur transmet en alternance les apports théoriques et pratiques sous différentes formes : préparation de documents personnalisés selon les données recueillies, étude de cas, mises en situation (toutes nos méthodes pédagogiques-appliquées sont listées sur le site www.vericlean-formations.fr)
- **Quizz d'évaluation des acquis de compétence** : le stagiaire autoévalue son positionnement en fin de stage
- Matériels utilisés : ordinateur et fiches techniques à remplir – Diaporama Powerpoint – Livret pédagogique

Attestation individuelle d'assiduité délivrée à l'issue de la formation

Attestation individuelle d'acquisition des compétences en fonction des résultats obtenus par le stagiaire

[Taux de satisfaction des stagiaires >](#)

[Taux de réussite des stagiaires >](#)

Public : Chef d'entreprise, directeur, responsable en activité dans le secteur de la restauration commerciale

Prérequis : Avoir suivi la formation Hygiène alimentaire en restauration commerciale. Cependant un test QCM permettra de photographier le niveau réel du stagiaire

Handicap : Cette formation peut-être accessible aux personnes en situation de handicap. Pour toute demande spécifique contacter notre Référent Handicap

RESPONSABLE DE FORMATION

RÉFÉRENT HANDICAP

- Madame Gerson Karine

FORMATEUR (S)

- Gerson Karine
- 128, rue de la Boétie 75008 PARIS
- karine.gerson@vericlean.fr
- 07 66 61 83 45

DURÉE

- 1 jour – 7 heures

TARIF FORMATION INTRA-ENTREPRISE

- 1 personne : 50€HT à 90€HT / HEURE
Tarif variable selon le secteur d'activité, le poste du stagiaire, l'organisation, le lieu...
- **Groupe intra-entreprise** : un devis sera établi selon le niveau, le nombre de stagiaires, l'organisation