

DÉTAILS DE LA FORMATION

Programme indicatif

CONSTRUIRE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE-PMS

Cette formation vous guide pas à pas dans les principes HACCP, l'identification des dangers et des points critiques, ainsi que dans l'analyse de vos locaux, flux et pratiques d'hygiène. Grâce à une alternance d'apports méthodologiques et de diagnostic terrain, vous serez en mesure de bâtir un PMS opérationnel et adapté à votre établissement.

Informations pratiques

- Objectifs : Comprendre les obligations réglementaires liées au PMS et aux autocontrôles. Diagnostiquer ses pratiques et son organisation pour identifier les points critiques. Acquérir les connaissances permettant la création de son PMS opérationnel en s'appuyant sur des outils simples et directement réutilisables.
- Public : professionnels de la restauration, boulangeries, métiers de bouche, responsables hygiène TPE/PME.
- Prérequis : aucun. Avoir suivi la formation Hygiène alimentaire en restauration commerciale ou avoir une expérience pratique de l'activité est conseillée.
- Aptitudes : Adopter une vigilance proactive face aux risques sanitaires. Structurer et maintenir une démarche de maîtrise sanitaire au quotidien.
- Durée : 1 jour, soit 7 heures
- Délai d'accès : 2 à 4 semaines après validation administrative
- Méthodes mobilisées : apports théoriques, exercices guidés, étude de cas, construction accompagnée d'outils PMS, échanges de pratiques.
- Modalités d'évaluation : QCM de fin de formation
- Tarif : INTER : 380 €/participant. INTRA : 1 200 €/jour (selon effectif et adaptation)

Compétences développées

- Identifier les obligations du Paquet Hygiène et les principes HACCP applicables.
- Analyser son établissement : locaux, flux, organisation, pratiques d'hygiène.
- Structurer les éléments constitutifs d'un PMS conforme : procédures, BPH, CCP, fiches d'enregistrement pour élaborer un plan d'action adapté à son activité.
- Accessibilité : locaux accessibles aux personnes à mobilité réduite. Nous vous invitons à nous faire part de vos besoins spécifiques avant le début de la formation si vous êtes en situation de handicap. Nous nous efforcerons d'y répondre au mieux.



Votre Contact



05.58.05.44.81
formation@landes.cci.fr



www.landes.cci.fr

DÉTAILS DE LA FORMATION

Programme indicatif

1

Cadre réglementaire & logique HACCP

- Paquet Hygiène et obligations réglementaires essentielles.
- Notions clés HACCP : dangers, mesures de maîtrise, CCP & PRPo.
- Risques alimentaires et facteurs de maîtrise.

Diagnostic pédagogique de son établissement

- Organisation des locaux : marche en avant, zones à risques, stockage.
- Flux matière et flux personnel : bonnes pratiques et points de vigilance.
- Analyse des pratiques d'hygiène : outils d'autocontrôle et conformité.

2

3

Construire son PMS (atelier guidé)

- Identifier ses propres CCP et points sensibles (étude de cas + exercices).
- Construire les documents constitutifs du PMS à partir de modèles vierges (fiches BPH, plan de nettoyage, enregistrements).
- Définir un plan d'action personnel : priorités, corrections, prévention.