MENTORIEL
Formation professionnelle

APPRENDRE ET PRODUIRE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Formation MENTORIEL ·

DURÉE	PARTICIPANTS	TARIFS
14 heures - 2 jours Présentiel - intra uniquement	2 à 8 stagiaires Exploitants et responsables de cuisine	Intra : A partir de 900€HT par groupe Tarifs nets de taxe

▪ OBJECTIFS DE LA FORMATION

Objectif principal

Comprendre ce qu'exige un plan de maîtrise sanitaire et produire, sur place, le PMS de l'établissement, construit à partir de sa carte, de ses locaux et de son organisation réelle.

Public visé : exploitants, gérants, chefs de cuisine et responsables d'établissements de restauration commerciale, traiteurs et métiers de bouche.

Prérequis : avoir suivi la formation spécifique en hygiène alimentaire (14 h). Prévoir ses documents : carte, fiches techniques, liste des fournisseurs, plan des locaux, relevés existants.

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

→ Expliquer la structure d'un PMS et ce que vérifie un contrôle officiel.
→ Rédiger les documents descriptifs de son établissement.
→ Formaliser ses bonnes pratiques d'hygiène (BPH) en procédures.
→ Conduire l'analyse des dangers d'un plat de sa carte et définir les points à maîtriser.
→ Organiser la traçabilité, la gestion des allergènes et des non-conformités.
→ Planifier ses autocontrôles et faire vivre son PMS dans le temps.

▪ DÉROULÉ PÉDAGOGIQUE

JOUR 1 — Apprendre : comprendre ce qu'exige un PMS

Matin · 3 h 30 Accueil et positionnement ; ce qu'un contrôleur demande à voir et pourquoi ; Paquet hygiène (règlements CE 178/2002 et 852/2004) ; les trois piliers du PMS : bonnes pratiques d'hygiène, procédures fondées sur les 7 principes de l'HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités ; appui sur le GBPH du restaurateur ; documents descriptifs : plan des locaux et circuits, organigramme, produits et carte, fournisseurs. Méthode : exposé interactif, lecture d'un PMS commenté.

Après-midi · 3 h 30 Les BPH en détail : personnel, plan de formation, réception, températures, nettoyage et désinfection, nuisibles, eau, maintenance, déchets ; analyse des dangers (méthode des 5M), points critiques, surveillance, actions correctives ; traçabilité, allergènes et origine des viandes, retrait et rappel, suspicion de TIAC. Méthode : visite commentée de la cuisine de l'établissement, repérage des dangers et des écarts, recueil des documents existants.

JOUR 2 — Produire : rédiger le PMS de l'établissement

Matin · 3 h 30 Atelier 1 — Documents descriptifs et BPH : rédaction des fiches de l'établissement à partir de la trame MENTORIEL (personnel, réception, températures, plan de nettoyage et de désinfection, nuisibles, eau, maintenance, déchets). Atelier 2 — Analyse des dangers : diagramme de fabrication de plats de la carte, points critiques, limites, surveillance, actions correctives. Méthode : production guidée sur les documents réels.

Après-midi · 3 h 30 Atelier 3 — Traçabilité et non-conformités : procédures de traçabilité, étiquetage et information allergènes, retrait et rappel, fiche de non-conformité, conduite à tenir en cas de TIAC. Atelier 4 — Faire vivre le PMS : plan d'autocontrôles et d'enregistrements, calendrier de vérification et de mise à jour, plan d'actions. Méthode : production guidée, relecture collective.

ÉVALUATIONS — Contrôle des acquis et du PMS produit

Évaluation : positionnement initial, quiz de fin de jour 1 (seuil de réussite : 70 %), relecture par le formateur du PMS produit en jour 2, bilan individuel.

▪ MOYENS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATION

Moyens et méthodes

· Apports courts, centrés sur ce que l'on écrit et pourquoi.
· Jour 1 pour apprendre, jour 2 pour produire : quatre ateliers sur les documents réels de l'établissement.
· Trame de PMS et modèles d'enregistrement MENTORIEL ; exemple de PMS commenté.
· QR code de suivi administratif et d'émargement.

Évaluation et documents remis

· Positionnement initial ; quiz de fin de jour 1.
· Le PMS de l'établissement, rédigé pendant le jour 2.
· Attestation de fin de formation MENTORIEL.
· Cette formation ne remplace pas la formation spécifique en hygiène alimentaire de 14 heures.

▪ ACCÈS, FINANCEMENT ET ACCESSIBILITÉ

Modalités d'accès

· Inscription par téléphone ou courriel ; date convenue avec l'établissement, au plus tôt 3 jours ouvrés après validation du dossier.
· Intra uniquement : dans votre établissement, partout en Corse, au plus près de vos locaux et de vos équipements.
· Non éligible au CPF. Prise en charge possible (France Travail, OPCO, Agefiph) sous réserve d'éligibilité et d'accord du financeur.

Accessibilité et contact

· Aménagements PSH étudiés au cas par cas avec le référent handicap.
· Référent handicap : Séverine Molinero — 07 87 55 92 75 — contact@mentoriel.com
· Responsable pédagogique : contact@mentoriel.com — réponse sous 72 h ouvrées

Repère : le PMS est exigé par le Paquet hygiène ; il réunit les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures fondées sur l'HACCP, la traçabilité et la gestion des non-conformités. L'exploitant reste responsable de son application et de sa mise à jour. Pour un PMS rédigé sur mesure par nos consultants : accompagnement PMS MENTORIEL, sur devis.