

MENTORIEL

Conseil · Audit · Formation
Hygiène & sécurité alimentaire

Accompagnement et réalisation de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Audit sur site · PMS rédigé sur mesure · Remise officielle
Restauration commerciale et métiers de bouche

Fiche prestation · octobre 2026
Prestation de conseil
Intra-établissement

Durée

2 jours — 14h

Jour 1 sur site · Jour 2 dans nos bureaux
Jusqu'à +2 jours selon l'établissement

Format

Intra-établissement uniquement
Accompagnement personnalisé
Remise officielle du PMS sur site

Tarif

À partir de 900 € HT
Sur devis selon la taille
de l'établissement

■ OBJECTIFS DE L'ACCOMPAGNEMENT

Objectif principal

Doter votre établissement d'un Plan de Maîtrise Sanitaire complet, conforme et adapté à votre réalité terrain : nous auditions votre cuisine, rédigeons votre PMS sur mesure, puis vous le remettons et l'expliquons à vos équipes.

Public visé

Restaurants, brasseries, snacks, hôtels-restaurants, traiteurs, métiers de bouche et tout établissement manipulant des denrées alimentaires, en Corse.

À l'issue de l'accompagnement, votre établissement dispose de :

- Un état des lieux complet de vos pratiques et de vos non-conformités
- Un plan d'actions clair et priorisé
- Un PMS personnalisé, prêt à présenter en cas de contrôle
- Des documents et enregistrements utilisables au quotidien
- Un dossier administratif à jour : attestations et Cerfa

■ DÉROULÉ DE L'ACCOMPAGNEMENT

JOUR 1 — Audit initial dans votre établissement

7h · sur site

Comprendre votre établissement

- Entretien avec le responsable : activité, carte, volumes, organisation
- Visite complète : réception, stockage, préparation, service, plonge, déchets
- Observation des pratiques : chaîne du froid et du chaud, marche en avant, nettoyage
- Recueil des éléments existants : fiches techniques, fournisseurs, relevés, attestations
- Identification des non-conformités et points de vigilance

Méthode : audit terrain, grille d'analyse HACCP, échanges avec les équipes

JOUR 2 — Réalisation du PMS dans nos bureaux

7h · bureaux MENTORIEL, Ajaccio

Rédiger votre PMS sur mesure

- Analyse des dangers et identification des points critiques (méthode HACCP)
- Bonnes pratiques d'hygiène adaptées à votre organisation
- Plan de nettoyage et de désinfection, plan d'autocontrôles
- Procédures : traçabilité, allergènes, retrait/rappel, non-conformités
- Modèles d'enregistrements prêts à l'emploi et plan d'actions

Méthode : rédaction à partir des éléments recueillis, aucun modèle générique

REMISE OFFICIELLE DU PMS — dans votre établissement

- Présentation du PMS au responsable et aux équipes concernées
- Explication des documents d'enregistrement et de leur usage au quotidien
- Remise du plan d'actions priorisé et des documents administratifs

Durée ajustée à votre établissement. Selon la taille de l'établissement (plusieurs points de production, carte étendue, laboratoire...), jusqu'à 2 jours supplémentaires en moyenne, précisés au devis.

■ CONTENU DU PMS & LIVRABLES

Le PMS remis à votre établissement

- ✓ Analyse des dangers et plan HACCP
- ✓ Bonnes pratiques d'hygiène : personnel, locaux, équipements
- ✓ Plan de nettoyage et de désinfection
- ✓ Plan d'autocontrôles et relevés de températures
- ✓ Traçabilité et gestion des allergènes
- ✓ Procédure de retrait et de rappel des produits
- ✓ Gestion des non-conformités et actions correctives
- ✓ Modèles d'enregistrements personnalisés

Conformité administrative

- ✓ Vérification des attestations obligatoires du personnel (formation en hygiène alimentaire)
- ✓ Accompagnement à la déclaration d'activité, Cerfa n° 13984 (établissements manipulant des denrées d'origine animale)
- ✓ Dossier sanitaire organisé, prêt à présenter en cas de contrôle

Suivi annuel sur demande

Un PMS vit avec votre établissement : nouvelle carte, nouveaux équipements, nouvelle équipe. MENTORIEL propose, sur demande, un suivi annuel avec mise à jour de votre PMS.

■ MODALITÉS & CONTACTS

Lieu & démarrage

Jour 1 et remise officielle dans votre établissement, jour 2 dans nos bureaux à Ajaccio. L'audit est planifié à réception du devis signé.

Contacts

MENTORIEL : contact@mentoriel.com · 04 95 10 95 56
Philippe Molinero, consultant agro-alimentaire
philippe.molinero@mentoriel.com · 06 03 37 30 82

Bon à savoir

Cet accompagnement ne remplace pas la formation obligatoire en hygiène alimentaire (14h), proposée séparément par MENTORIEL.
L'audit est une démarche préventive : il ne se substitue pas aux contrôles officiels, et l'exploitant reste responsable de ses obligations.