# PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) en restauration collective

**Durée :** 2 jours, 14h00 **Tarif :** 980€ HT

Réf : Q0528 – v09/25

**Points forts :** Pédagogie interactive favorisant l'assimilation des connaissances

## Objectifs

- **Savoir construire un PMS**
- **Mettre en œuvre le PMS au sein de son organisation**

## Programme

- **Introduction – Tour de table des attentes**
- **Généralités**
  - Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
  - Principes de l'HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques)
  - Identifier les points essentiels d'un PMS
  - Nomenclature et gestion documentaire
- **Plan de maîtrise sanitaire**
  - **Partie I : Présentation de l'établissement**
    - Procédés de fabrication
    - Liste des matières premières, ingrédients et matériaux
    - Circuits d'approvisionnement et de commercialisation
    - Diagrammes de fabrication général
    - Capacités de stockage
    - Plan de masse et plan d'ensemble
    - Description des locaux et gestion des flux
    - Description du fonctionnement
  - **Partie II : BPH & HACCP**
    - Le Personnel
    - Maintenance des locaux, des équipements et du matériel
    - Plan de nettoyage
    - Lutte contre les nuisibles
    - Approvisionnement en eau
    - Maîtrise des températures
    - Contrôle à réception et à expédition
    - Champ de l'étude HACCP
    - Analyse des dangers
    - Documents relatifs au CCP
    - Procédure de traçabilité et gestion des non conformes
  - **Partie III : Amélioration continue et autocontrôles.**
- **Bilan et conclusion**

## Démarche pédagogique

Formation interactive entre le formateur et les participants. Progression pédagogique développée par l'apport de théories, d'exemples et d'exercices individuels ou en groupes. Illustration des connaissances à acquérir par des cas concrets.

Formateur-consultant expert dans le domaine de la sécurité alimentaire en restauration commerciale et collective, sélectionné par le CEPPIC pour ses compétences techniques et son expérience significative, tant sur le sujet traité qu'en matière de pédagogie.

## Public

Responsable qualité, chef de cuisine, chef de service restauration collective.

Groupe de 12 personnes maximum.

## Prérequis

Connaissances en hygiène alimentaire.

## Modalités d'évaluation

Evaluation des acquis tout au long de la formation avec des exercices pratiques et des quiz.
Chaque participant complète également un test de positionnement en amont et en aval pour valider les compétences acquises.


## Contact et Inscription

Sandrine HERLEN 02.35.59.44.12 - sandrine.herlen@ceppic.fr


*Toutes nos formations sont réalisables sur mesure en intra-entreprise*

# PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) en restauration collective

**Durée :** 2 jours, 14h00 **Tarif :** 980€ HT

Réf : Q0528 – v09/25

**1 858** personnes formées en Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement, RSE en 2024

**95%** Taux de satisfaction à chaud 2024

## Dates de session

Mises à jour le 27/08/2025

Nous consulter


**Contact et Inscription**

Sandrine HERLEN 02.35.59.44.12 - sandrine.herlen@ceppic.fr


*Toutes nos formations sont réalisables sur mesure en intra-entreprise*