

Formation au plan de Maîtrise Sanitaire

PMS

☎ 04 28 29 27 42 🌐 purity-formation.fr ✉ contact@purity-formation.fr

📘 Objectifs de la formation

- ✓ Identifier les risques alimentaires pour le consommateur
- ✓ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- ✓ Comprendre et mettre en œuvre les principes HACCP
- ✓ Maîtriser la réglementation en vigueur (paquet hygiène, INCO, DDPP)
- ✓ Gérer une situation de TIAC (toxi-infection alimentaire collective)
- ✓ Élaborer et adapter un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) à son établissement
- ✓ Assurer le suivi documentaire et la traçabilité



📅 Programme (3 jours / 21 heures)

JOUR 1 : Bases réglementaires & risques alimentaires

Présentation et recueil des attentes
Évaluation initiale (quiz d'entrée)
Notions de risques et danger (Biologiques, Chimiques, Physiques, Allergènes)
Principes HACCP
Réglementation (Paquet hygiène, INCO, DDPP)
Traçabilité

JOUR 2 : Maîtrise opérationnelle de l'hygiène

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
Les 5 sources de contamination
Méthode des 5M (Main d'œuvre, Milieu, Matériel, Méthode, Matière)
Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
Analyse des risques terrain
Mise en situation professionnelle

JOUR 3 : PMS & gestion des situations critiques

Documents obligatoires en hygiène alimentaire
Organisation du système documentaire
Gestion des TIAC (Conduite à tenir, Communication, Obligations réglementaires)
Rôle du référent hygiène
Élaboration du PMS (Adaptation à la structure, Rédaction du squelette)
Veille réglementaire

4. Évaluation finale des connaissances et retour des stagiaires

🕒 Durée

3 jours (21 heures)

📍 Lieu

Dans vos locaux ou inter-entreprise

👤 Public visé

Professionnels de la restauration commerciale
Responsables d'établissement
Référents hygiène
Personnel manipulant des denrées alimentaires

📋 Pré-Requis

Aucun

👥 Effectif

1 à 10 personnes

📝 Inscription

Minimum 72h par mail ou téléphone

📖 Méthode pédagogique

Pédagogie évolutive :
-Adaptation
-Mise en situation
-Analyse de cas

📊 Évaluation

En continue, QCM

📄 Documents de fin de formation

Attestation de formation certifiante, émargement, satisfaction

♿ Accessibilité - Situation de handicap

Nous adaptons nos modalités de formation, prendre contact avec le référent handicap M. COUZON Fabrice 06 50 60 85 37

💰 Tarif

Sur devis