

## **HS 3 – ACCOMPAGNEMENT A L'ELABORATION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE RESTAURATION COMMERCIALE**

- Le plan de maitrise sanitaire (ou PMS) s'inscrit dans le cadre de la réglementation européenne dite du « Paquet hygiène directives européennes 852/2004 ».
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.
- Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application

### **Objectifs :**

- ✓ Identifier le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire conformément à la réglementation en vigueur,
- ✓ Déterminer la méthode de réalisation du Plan de Maîtrise Sanitaire,
- ✓ Accompagner l'encadrement dans l'élaboration de son Plan de Maîtrise Sanitaire,
- ✓ Rendre le personnel capable de mettre en œuvre les procédures et les bonnes pratiques décrites dans le Plan de Maîtrise Sanitaire

### **Programme :**

#### **A) JOUR 1: DIAGNOSTIC AUDIT D'ÉVALUATION (Pré requis PMS)**

- Analyse de l'existant et mise en place de la démarche
- Évaluation de la documentation qualité présente dans l'établissement
- Evaluation du fonctionnement et des méthodes de travail
- Interview du personnel
- Consultation et analyse documentaire, procédures, affichages, autocontrôles existants
- Observation des BPH sur le terrain, identification et mesure des écarts

*Compte rendu des points de non-conformités et des écarts observés*

#### **B) JOUR 2: RÉALISATION ET RÉDACTION DES ÉLÉMENTS CONSTITUTIFS DU PMS**

Constitution du dossier P.M.S. Les 12 étapes et les 7 principes de la méthode HACCP

- Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène
- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de L'HACCP
- Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

#### **C) JOUR 3: PRÉSENTATION DU PMS**

Présentation du PMS (Direction, Responsable, Equipe OP)

Mise en application sur le terrain

**Méthode pédagogique mobilisée :**

Participative et induction

**Méthode d'évaluation :**

Exercices pratiques – Test de connaissance - Evaluations en cours de formation  
Evaluation suivie du plan de maîtrise sanitaire : quelques mois plus tard, à déterminer.

*JOUR 1 : EVALUATION DU FONCTIONNEMENT DU PMS*

- Analyse des procédures appliquées et des enregistrements renseignés.
- Sensibilisation du personnel sur les non-conformités des bonnes pratiques d'hygiène
- Évaluation et actualisation documentaire
- Mise à jour de la documentation.
- Modification du dossier selon les recommandations de l'équipe.
- Bilan final.

**Public concerné**

Toute professionnel de l'hôtellerie et de la restauration

**Pré-requis :**

Aucun

**Durée de la formation : 21 heures**

1 jour pratique  
2 jours théoriques

**Lieu:**

Organisez cette formation dans votre entreprise



**Délai d'accès à la formation :**

3 semaines avant la date de démarrage  
Selon la planification des sessions sur notre extranet

**Modalités d'accès :**

Entrées et sorties permanentes

**Accessibilité PMR : OUI**

Adaptation en fonction du handicap.  
Contacter le référent handicap au : 09.63.68.02.58

**Certification : NON**

**Finançable C.P.F. NON**

**Contact :**

Tel Secrétariat : 04.89.110.114  
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h

TKL Forma - Centre affaire St Max - 436 av de la Maximinoise 83470 St Maximin la Ste Baume  
TKL Bourgogne : Centre affaire LBA - 11 av du 8 Septembre 1944 21200 Beaune  
CFA des 3 Caps : 777 boulevard Georges Selliez - 83420 LA CROIX VALMER  
RCS Draguignan 824314074 - NAF 8559B - intra FR 81 824314074 - Numéro de déclaration d'activité : 93 83 05253 83.  
Mail : [tklformation@gmail.com](mailto:tklformation@gmail.com) Site Internet : [tkl-formation.com](http://tkl-formation.com) Tel : 04 89 110 114