# Fiche Technique: Formation Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) hôtel

## Objectifs de la formation

Synthèse des compétences et résultats attendus.

- Comprendre et maîtriser les exigences réglementaires de la sécurité sanitaire en hôtellerie.
- Concevoir, documenter et déployer un PMS adapté à l'établissement.
- Prévenir les risques microbiologiques, chimiques et physiques.
- Réaliser des diagnostics hygiéniques et identifier les CCP selon l'HACCP.
- Mettre en place des procédures de contrôle, suivi et traçabilité conformes.
- Assurer le suivi/évaluation du PMS et l'amélioration continue.

> Évaluation finale: QCM + mise en situation pratique. Une attestation de formation est délivrée à l'issue du parcours. La formation intègre les obligations réglementaires locales selon le pays/la région.

## Population cible

Publics visés au sein des hôtels et activités connexes.

- Responsables qualité et techniciens qualité du secteur hôtelier.
- Chefs de cuisine et responsables restauration.
- Managers d'hôtels et personnels opérationnels (préparation, conservation, service).
- Professionnels souhaitant renforcer/actualiser leurs compétences réglementaires.
- Nouveaux entrants souhaitant s'adapter rapidement aux normes sanitaires hôtelières.

## Durée de la formation

Organisation et formats disponibles.

| Élément | Détails |
|---|---|
| Durée typique | 3 à 5 jours |
| Volume horaire | Environ 24 à 30 heures |
| Formats | Présentiel (centres), intra-entreprise, blended learning (e-learning + sessions en direct) |
| Organisation | Inter-entreprises (échanges de pratiques) et intra-entreprise (personnalisation) |

## Programme de la formation

Programme combinant théorie et mise en pratique, cas pratiques et ateliers interactifs. Ressources pédagogiques enrichies par des experts, dont NEW LEARNING (formation digitale).

| Module | Objectif principal | Durée |
|---|---|---|
| Introduction et cadre réglementaire | Contexte législatif et principes de sécurité sanitaire alimentaire | 3 h |
| Analyse des risques et HACCP | Identification des dangers et mise en place des CCP | 6 h |
| Bases pratiques d’hygiène en hôtellerie | Bonnes pratiques adaptées aux opérations hôtelières | 5 h |
| Procédures de contrôle et suivi | Élaboration des documents et suivi des indicateurs | 4 h |
| Audit et évaluation du PMS | Techniques d’audit interne et gestion des non-conformités | 4 h |
| Gestion de crise et veille sanitaire | Protocoles d’alerte et gestion des incidents sanitaires | 3 h |

### Introduction et cadre réglementaire

- Référentiels et principes de la sécurité sanitaire alimentaire en hôtellerie.

### Analyse des risques et HACCP

- Dangers, CCP et application des 7 principes HACCP au contexte hôtelier.

### Bases pratiques d’hygiène en hôtellerie

- Bonnes pratiques en cuisine, stockage et service.

### Procédures de contrôle et suivi

- Contrôles documentaires, indicateurs et traçabilité.

### Audit et évaluation du PMS

- Diagnostics internes, non-conformités et actions correctives.

### Gestion de crise et veille sanitaire

- Protocoles d’alerte, gestion d’incidents et veille.