Fiche Technique: Formation Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) restauration

Objectifs de la formation

- Comprendre les dangers microbiologiques, chimiques et physiques en milieu alimentaire.
- Maîtriser les procédures d'hygiène, de nettoyage et de désinfection adaptées à la restauration.
- Élaborer un PMS conforme aux exigences réglementaires nationales et internationales.
- Appliquer la méthode HACCP pour identifier et contrôler les CCP.
- Mettre en place la traçabilité et la gestion des non-conformités.
- Former et sensibiliser les équipes pour ancrer une culture de sécurité alimentaire.

> Pédagogie alternant apports théoriques, cas pratiques, ateliers interactifs et mises en situation, avec appui d'outils digitaux.

Population cible

- Responsables de restaurants, chefs cuisiniers, responsables hygiène et qualité.
- Responsables de production en restauration collective ou commerciale, managers.
- Agents de nettoyage, personnels de contrôle qualité et intervenants du secteur alimentaire.
- Acteurs de la restauration traditionnelle, rapide ou collective.
- Nouveaux entrants souhaitant maîtriser les fondamentaux HACCP et PMS.

Durée de la formation

Durée indicative: 2 à 5 jours selon le niveau d'approfondissement et le format (présentiel inter/intra, blended learning).

Format	Durée	Public	Avantages
Présentiel inter-entreprises	3 jours	Groupes mixtes	Partage d'expérience, échanges
Présentiel intra-entreprise	2 à 5 jours	Équipe dédiée	Adaptation au contexte, personnalisable
Blended learning	Variable	Individuel ou groupe	Flexibilité, auto-rythme

> Évaluation des acquis: QCM, cas pratiques et mises en situation. Attestation de réussite remise en fin de formation.

Programme de la formation

Programme structuré en modules, avec cas pratiques et ateliers issus de la restauration.

1. Introduction à la sécurité sanitaire

- Définitions, enjeux et cadre réglementaire.
- Normes, lois applicables, rappel HACCP.

2. Analyse des dangers et maîtrise des risques

- Microbiologie alimentaire; dangers chimiques et physiques.
- Identification des dangers spécifiques à la restauration.

3. Hygiène des locaux et des équipements

- Bonnes pratiques de nettoyage et désinfection.
- Maintenance, gestion des déchets.

4. Contrôle des matières premières et fournisseurs

- Exigences à la réception, stockage et traçabilité.
- Suivi des fournisseurs et critères de conformité.

5. Mise en œuvre de la méthode HACCP

- Principes HACCP et définition des CCP.
- Plan d’action et suivi opérationnel.

6. Gestion des non-conformités et actions correctives

- Procédures de contrôle, outils d’audit et reporting.
- Plans d’actions correctifs et suivi des écarts.

7. Communication et formation des équipes

- Sensibilisation, rôles et responsabilités.
- Mise en place d’une culture qualité durable.