Fiche Technique: Formation Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Objectifs de la formation

À l'issue de la Formation Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), vos équipes savent structurer un PMS robuste, l'animer au quotidien et démontrer la conformité lors des contrôles officiels.

- Structurer, documenter, déployer et faire vivre un PMS adapté à l'activité.
- Relier les procédures aux dangers réels; identifier les points critiques de maîtrise (HACCP).
- Fiabiliser les mesures clés: températures, DLC/DDM, nettoyages et vérifications associées.
- Organiser la traçabilité amont/aval et documenter les autocontrôles.
- Formaliser la gestion des non-conformités et planifier des audits internes.
- Préparer sereinement un contrôle officiel avec une organisation documentaire claire et des preuves fiables.

Population cible

Formation destinée aux acteurs responsables de l'hygiène et de la sécurité des denrées, en mono-site ou multi-sites.

- Dirigeants, responsables qualité, responsables HSE, chefs de production, encadrants de cuisines, responsables d'établissement, chefs de secteur, gérants de point de vente.
- Toute personne en charge de la sécurité des aliments et de la conformité hygiène.
- Hôtellerie–restauration, restauration collective (cuisines centrales, scolaires, entreprises, santé), agro-industrie, traiteurs, commerces alimentaires.
- Plateformes logistiques du froid et transport à température dirigée.
- Fonctions support: achats, maintenance, RH (sécurisation fournisseurs, maintenance hygiène, formation continue).

Durée de la formation

Formats modulaires combinant présentiel, distanciel, ateliers in situ et accompagnement entre les séances pour produire des livrables directement exploitables.

> Objectif: un transfert de compétences durable et des procédures utiles, prêtes à l'emploi sur vos sites.

Format	Durée indicative	Effectif conseillé	Livrables clés
Inter-entreprises	2 jours	1 à 3 personnes par société	Trames PMS, checklists, plan d'actions générique

Intra-entreprise sur site	2 à 3 jours	Jusqu'à 10 collaborateurs	Procédures adaptées, enregistrements, analyse des risques du site
Classe virtuelle	2 x 3 h	8 à 12 personnes	Supports numériques, exercices, gabarits d'autocontrôles
Parcours blended	3 à 6 semaines	Équipes projet multi-sites	PMS consolidé, tableaux de bord, audit blanc

Programme de la formation

Programme fondé sur des mises en situation, études de risques, revues documentaires et retours d'expérience. Alignement de la théorie avec vos process réels (PMS et principes HACCP).

> Référentiels mobilisés: principes HACCP (Codex Alimentarius), BPH et GBPH sectoriels.

1) Fondamentaux du PMS et référentiels

- Liens avec les 7 principes HACCP, BPH et GBPH sectoriels.

2) Analyse des dangers et cartographie des flux

- Réception, stockage, préparation, service, livraison.

3) Points critiques de maîtrise et autocontrôles

- Seuils, enregistrements probants et vérifications.

4) Plan de nettoyage–désinfection

- Validation, vérification et preuves associées.

5) Chaîne du froid et plan de continuité

- Contrôles, gestion des écarts et actions curatives.

6) Allergènes et information consommateur

- Sécurisation des recettes et de l'étiquetage.

7) Maîtrise des fournisseurs

- Appels d'offres, audits et critères qualité–hygiène.

8) Plan de lutte nuisibles et suivi prestataire

- Preuves, traçabilité et actions correctives.

9) Gestion des non-conformités et retrait–rappel

- Communication et retour d'expérience.

10) Audits internes PMS et pilotage

- Tableaux de bord, indicateurs, revue de direction.