



## METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, vous saurez assurer la sécurité alimentaire des aliments servis à votre clientèle.

Vous serez capable d'évaluer l'efficacité de votre plan de maîtrise sanitaire ou d'en mettre un en place concrètement.

### CONTENU DU PROGRAMME

#### 1. Connaissance des exigences réglementaires

- Etat des lieux en cuisine et en salle : propreté, organisation et matériel
- Vérification de l'existence des documents à présenter en cas de contrôle et des affichages obligatoires : relevés de température, stockage, traçabilité des aliments, refroidissement, DLC...

#### 2. Comment élaborer le Plan de Maîtrise Sanitaire

- Un document adapté à votre établissement :
  - Elaboration des procédures et méthodologie de travail
  - Définition de la démarche à suivre en cas de nécessité
- La preuve de l'application des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP :
  - Validation du PMS et des contrôles dans l'établissement
- Mettre en place d'un système de traçabilité
- Réception des marchandises, étiquettes produits, nettoyage et désinfection du matériel, DLC...

#### 3. Se fixer un plan d'action

- Détermination d'un plan d'action pour mettre en œuvre au jour le jour ce PMS et le faire respecter par l'ensemble du personnel

#### Durée & Tarif

**1 jour – 7 heures**

INTER : prix catalogue /pers.

INTRA : nous contacter

#### Modalités et délais d'accès

**Formation en présentiel ou à distance**

INTER : possibilité d'inscription dans la limite des places disponibles jusqu'à la veille de la formation

INTRA : nous contacter

#### Public visé

Toute personne amenée à rédiger un pan de maîtrise sanitaire

#### Pré requis

Compréhension du français  
Test de positionnement initial

#### Lieu

**ASFOREST ou en entreprise**

#### Dates de session

**Voir catalogue**

### METHODES MOBILISÉES ET MODALITES D'ÉVALUATION

- Utilisation de méthodes pédagogiques expositives, interrogatives ou actives (tests, mises en situation, jeux de rôle...) permettant d'acquérir ou actualiser ses connaissances.
- Réalisation d'un quizz/QCM d'évaluation finale des connaissances
- Remise d'une fiche individuelle d'appréciation de la formation
- Remise au stagiaire du support de formation sur clé USB

HÔTELS / RESTAURANTS / CAFÉS / TRAITEURS

