

MAÎTRISE DOCUMENTAIRE APPLIQUÉE

OU COMMENT FAIRE VIVRE SON PMS ?



OBJECTIFS

- Comprendre l'architecture d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- Savoir établir une surveillance régulière et des mises à jour ponctuelles du PMS.
- Savoir exploiter son PMS : analyses, non-conformités, cas d'alertes sanitaires.



PROGRAMME

1 – La composition du PMS

- Architecture et nomenclature
- Les bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis
- L'analyse HACCP et les points déterminants (PrPO / CCP)
- La traçabilité

2 – Surveillance et mise à jour du PMS

- Mises à jour documentaires
- Exercice sur les mises à jour du plan de diagrammes de fabrication
- Changement de l'analyse HACCP
- Moyens de vérification du PMS

3 – L'exploitation du PMS

- Exploitation des analyses bactériologiques (exercices)
- Gestion des non-conformités (exercices)
- Gestion d'une crise sanitaire : alerte produit ou suspicion de TIAC
- Jeu de rôle pour savoir gérer une alerte sanitaire

MOYENS PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT : formation en salle, support PWP, quiz. La formation sera dispensée par un consultant du service CEA.

MÉTHODES MOBILISÉES : 2 h de pratique sur les 7 h de formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION : quiz en début et en fin de formation, feuille d'émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation, évaluation des acquis à froid.

TARIFS ET CONTACTS : se reporter au devis joint.



PUBLIC

- Responsable de cuisine, second ou encadrant
- Agent en charge du PMS

Formation inter-entreprises ou intra-entreprises (selon l'établissement).

Accessibilité aux personnes en situation de handicap selon le site de formation.

Pré-requis : une formation de sensibilisation à l'hygiène au préalable est nécessaire.

Le PMS doit être en place.

Durée : 7 h | Horaire : à définir
Code : MDA1



100 % de clients « très satisfaits »
et 1 096 stagiaires formés en 2025.

Labocéa est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne -
Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22

