

METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Sécurité alimentaire



OBJECTIFS DE LA FORMATION

Un Plan de maîtrise sanitaire correctement rédigé est le socle de la politique d'hygiène qui sera ensuite déployée auprès de vos collaborateurs.

Cette formation vous aidera à comprendre la réglementation en vigueur afin de vous permettre d'évaluer l'efficacité de votre plan ou d'en mettre un en place dans votre établissement.



COMPÉTENCES VISÉES

- Découverte du PMS (contexte réglementaire) et échanges.
- Du diagnostic à la mise en œuvre opérationnelle.
- Savoir mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Savoir se fixer un plan d'action.



PÉDAGOGIE

► Méthodes

- La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.
- La formation propose, entre autres, les éléments suivants :
 - Échanges personnalisés avec le formateur;
 - Partage d'expériences;
 - Jeux de rôles et mises en situation;
- Apprentissage en ligne possible (sur demande).

► Documents

Support pédagogique reprenant les protocoles et l'ensemble des points examinés remis au participant à l'issue de la formation.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

21h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises
près de chez vous

Merci de nous consulter
pour les tarifs intra et inter



Indicateurs en hygiène alimentaire - 2025

- Nombre de personnes formées : 504
- Taux de réussite : 100%
- Indice de satisfaction : 100%

Prérequis

- Comprendre et parler la langue de la formation.
- Être capable de bien comprendre les instructions de sécurité.

Personnel concerné

Toute personne chargée de faire respecter le plan de maîtrise sanitaire.

Tous les professionnels de l'alimentaire (responsables, manager, chef de service, production, cuisine, etc.).



PROGRAMME

PARTIE 1 : LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ET LES PRINCIPES DE LA MISE EN PLACE DU PMS

► RÉALISER UN AUDIT DE L'EXISTANT

- Prendre connaissance des exigences réglementaires.
- État 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...

► METTRE EN PLACE LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

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

► LE 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.

PARTIE 2 : APPRENEZ À METTRE EN PLACE VOTRE PMS

► PRÉSENTATION DE VOTRE ACTIVITÉ

- Secteur d'activité
- Concept
- Fonctionnement
- Distribution

► LE PERSONNEL

- Plan de formation à la Sécurité sanitaire et compétences des équipes.
- Procédures relatives à l'hygiène du personnel (tenue vestimentaire, vestiaires, lave-mains...).
- Suivi médical, état de santé.

SUITE PROGRAMME



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

Nos domaines de formation

- Hygiène - Sécurité - Prévention
- Efficacité professionnelle
- Compétences transverses (Leadership – Management...)
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

Nous contacter

01 84 74 01 50

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr

► LES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

- Achats des produits et « gestion » des fournisseurs
- La marche en avant.
- Plan de maintenance des équipements et matériels.
- Plan de nettoyage et de désinfection, et les FT & FDS des produits de nettoyage.
- Plan de lutte contre les nuisibles.
- Approvisionnement en eau.

► LA PRODUCTION

- Bonnes Pratiques d'Hygiène et de préparation (BPH).
- Étude HACCP.
- Procédures de travail et enregistrements fondés sur l'application des principes de l'HACCP.
- Procédure de traçabilité et retrait des produits.
- Gestion des non-conformités, des litiges.
- Vérification, auto-contrôle et contrôles (résultats des analyses microbiologiques, audits, ...).

► LA DISTRIBUTION

- Assemblage/conditionnement, stockage.
- Livraison, distribution, stockage (maintien des températures).

► Supplément pour les formations en INTRA

- Premier contact en amont pour exposer le déroulement de la formation.
- Identifier les documents existants.
- Préparer le travail dans vos locaux.



MODALITÉS D'ÉVALUATION

Condition d'évaluation

- Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :
 - Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur;
 - Questionnement oral par le formateur;
 - Test final à l'issue de la formation.

Validation

Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE



*Former est bien plus
que de dire un savoir,
le défi est de le
transmettre.*

Nous contacter

01 84 74 01 50

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr