



Nathalie Flacassier Consultant

www.nfc87.fr

## LA MISE EN PLACE DU PMS

### Des bonnes pratiques au système documentaire



Présentielle  
Face à face



Conseillée

#### Prise en charge

OPCO  
AGEFICE



7 heures – 1 jour



de 03 à 10 participants



350€ ht/pers Inter ou Intra  
Groupe sur devis

#### DESRIPTIF :

Cette formation s'adresse aux restaurateurs, exploitants de café-brasseries, qui souhaitent connaître les obligations en matière de traçabilité et avoir la capacité de construire et suivre leur Plan de Maîtrise Sanitaire.

#### PUBLIC CONCERNE :

Restaurateur exploitant, Chef de cuisine, Directeur d'exploitation, Responsable qualité, Référent HACCP.

**PRÉ-REQUIS :** Présentiel : aucun

#### OBJECTIF :

A l'issue de cette formation, les participants seront capables et auront les compétences pour :

- Mettre en place le Plan de Maitrise Sanitaire propre à leur établissement.
- Vérifier le système mis en place.
- Former/informer son personnel.
- Mener des actions de correction.

#### PROGRAMME

##### LE PMS EN INTERNE DANS L'ETABLISSEMENT

Quels sont les freins à la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire ?  
Les contraintes liées à l'établissement.  
Comment former/informer son personnel ?

##### LES ASPECTS REGLEMENTAIRES

Rappel du contexte réglementaire (Arrêté du 8 juin 2006 et la note de service n° 2012-8054 du 8 mars 2012)

##### LE P.M.S. : COMMENT LE METTRE EN ŒUVRE ?

Le contenu du PMS  
La mise en œuvre du PMS dans un établissement de restauration commerciale  
Le système documentaire

##### CONTROLLER LA MISE EN ŒUVRE DU P.M.S.

Vérification du système mis en place (auto-contrôles...)

##### VALIDATION DE LA FORMATION :

Remise d'une attestation de formation

##### MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Pédagogie active et participative, animation de groupe, travaux dirigés, remise de documents.

##### INTERVENANTE :

Spécialisée dans l'Hygiène Alimentaire.

*Ce programme peut être adapté au besoin du client, en durée et en contenu : Tarif sur devis*

*Délai d'accès à cette formation : sur demande à partir de 3 stagiaires*

*Accessibilité handicapée : En fonction du lieu d'accueil de la session – plus de renseignement sur demande*