

# PLAN DE MAÎTRÉRISE SANITAIRE (PMS)



ALIGNÉ

Organisme Aligné Référencé DATADOCK

# OBJECTIFS ET PROGRAMME DE FORMATION



## OBJECTIFS

### Mettre en place la méthode HACCP

- Mettre en oeuvre des procédures sanitaires pour détecter et évaluer les principaux risques
- Élaborer un dossier d'agrément sanitaire
- Initier ou être le relais pour la progression de la démarche HACCP

## PROGRAMME

- Rappel des notions de base en microbiologie alimentaire et des TIAC
- Rappel des notions des bonnes pratiques en hygiène
- Connaissance de la réglementation européenne le « Pack hygiène »
- Mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire et des procédures associées
- Analyses microbiologiques : nouveaux critères et interprétation des résultats
- Principe et application de la méthode HACCP : détection des dangers, mesures préventives, points critiques, auto contrôles
- Présentation d'une cuisine aménagée dans le respect de la marche en avant
- Définition des durées de vie des produits
- Gestion des anomalies détectées et mise en place des corrections nécessaires
- Connaissance des services de contrôle

## À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Toute personne exerçant une activité dans le domaine de la restauration

**Prérequis :** Aucun demandé.

## FORMATEUR

### Mohamed-Amine Ben Mahmoud

- Formateur Hygiène en restauration et hôtellerie
- Ancien formateur chez Ecole Française de la Gastronomie FERRANDI
- Certifié par le centre de formation UMIH en hygiène alimentaire et Référent Covid
- Titulaire d'un Master 2 en Ecole de commerce (Groupe INSEEC)
- Coach en entreprise





# HYGIÈNE

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Apports théoriques et étude de cas

## DISPOSITIF DE SUIVI ET D'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- Questionnaire sur les principes du Plan De Maîtrise Sanitaire en fin de formation
- Evaluation sur l'adaptation du Plan De Maîtrise Sanitaire par l'entreprise

**TARIF : POUR RECEVOIR VOTRE DEVIS MERCI DE NOUS CONTACTER À [CONTACT@ALIGNÉ.FR](mailto:CONTACT@ALIGNÉ.FR)**

## ILS NOUS FONT CONFIANCE

**FERRANDI**  
L'ÉCOLE FRANÇAISE DE GASTRONOMIE  
PARIS

**SUBWAY**

**WAFFLE**  
*factory*

**SHISO**  
BURGER

**ONYXIA**

  
**ALIGNÉ**