

## Plan de maîtrise sanitaire en cuisine de fabrication INITIATION

### CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

### OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les différents éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en cuisine de restauration collective.

### OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principaux autocontrôles en connaissance de la réglementation en vigueur.

### PROGRAMME

#### Contexte réglementaire

#### Contenu d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- les rappels sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- le plan HACCP\*,
- la traçabilité.

#### Mise en application du PMS en restauration collective :

Réception, température de stockage et température des produits, plan de nettoyage/désinfection et distribution des produits.

Travaux pratiques à partir d'un « PMS type » et/ou d'exemples d'enregistrement **apportés par les participants.**

\*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques.

## MODULE 1B INTER

**Mercredi 9 mars 2022**

**Tarif : 288 € / participant**

**Durée : 7h**

#### Horaires

De 8h30 à 12h et de 13h15 à 16h45

#### Public concerné

Personnel et encadrement intervenant en cuisine

#### Prérequis

Connaître les bases de l'hygiène alimentaire (type module 1A)

#### Lieu

Laboratoire départemental d'analyses  
Chemin de la Miche  
Bourg-en-Bresse

**Formation adaptable en intra :  
nous contacter**

