

# Formation maîtrise documentaire appliquée

## Ou comment faire vivre son PMS ?

### Public :

- Responsable de cuisine ou encadrant
- Agent en charge du PMS
- Formation interentreprises : Accessibilité aux personnes en situation de handicap selon le site de formation
- Formation intraentreprises : selon l'établissement

### Pré-requis :

Une formation de sensibilisation à l'hygiène au préalable est nécessaire.

Le PMS doit être en place.

Durée : 7 heures  
Horaire : A définir  
Code : MDA1

### Objectifs

- Comprendre l'architecture d'un Plan de Maîtrise Sanitaire
- 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
- Exercices sur les mises à jour 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 PPT, Quizz. La formation sera dispensée par un consultant du service CEA.*

*Méthodes mobilisées : 100% théorique*

*Modalités d'évaluation : Quizz en début et en fin de formation, feuille d'émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation.*

*Tarifs et contacts : Se reporter au devis joint*



**99% de clients « très satisfaits » et 1477 stagiaires formés en 2023.**

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

V01.07.24

