

Fiche Technique: Formation PMS hôtellerie

Objectifs de la formation

- Cadre ONSSA, PMS, ISO 22000 et Codex : attentes réglementaires, autocontrôles et dossier d'agrément.
- Maîtrise des processus : diagrammes de fabrication hôteliers, identification des dangers, limites critiques, enregistrements.
- Compétences opérationnelles en cuisine, pâtisserie, plonge, offices et service : chaîne du froid, allergènes, prévention des contaminations croisées.
- Pilotage par indicateurs : conformité, retours clients liés à l'hygiène, coûts des rebuts/retraits, impact sur les notes en ligne.
- Préparation aux inspections/audits : tour d'hygiène, justification des écarts, plans d'actions chiffrés et protocole d'accueil d'inspection.

Attestation de stage délivrée après évaluation. Transfert d'autonomie mesurable à 30, 60 et 90 jours via une évaluation différée.

Population cible

- Chefs de cuisine, chefs de partie et pâtissiers en établissements hôteliers
- Responsables F&B, maîtres d'hôtel, superviseurs room service
- Gouvernantes générales et responsables offices d'étage
- Responsables qualité/HSE et coordinateurs PMS

Durée de la formation

Modalité	Description
Durée standard	1 à 2 jours (versions accélérée 1 j / approfondie 2 j)
Fractionnement	Possible en demi-journées ou créneaux de 3 à 4 h
Effectif idéal	8 à 12 participants
Format	Inter et intra-entreprise

Programme de la formation

Progression du cadre normatif vers l'exécution en service et la preuve de maîtrise. Alternance apports, ateliers, mises en situation et quiz de consolidation.

Module 1 – Fondamentaux du PMS et du HACCP (3 h)

- Exigences ONSSA, ISO 22000 et Codex; structuration du dossier PMS.

- Diagramme de fabrication hôtelier; cartographie des dangers, clarification des CCP et limites critiques.

Module 2 – Maîtrises opérationnelles en hôtellerie (4 h)

- Chaîne du froid, allergènes, prévention des contaminations croisées; réception et organisation des stocks.
- Refroidissement/remise en température; trames d'enregistrements utiles et exploitables.

Module 3 – Traçabilité et contrôles (2 h)

- Enregistrements, conformité documentaire et preuves d'audit; suivi des non-conformités.
- Tableaux de bord; gestion d'incidents (rupture de froid, allergène, corps étranger).

Module 4 – Évaluation et amélioration continue (3 h)

- QCM, cas pratique et soutenance; plan d'actions à 90 jours.
- Simulation d'inspection; remise des attestations et relevés d'évaluations.