

Fiche Technique: Formation PMS restauration

Objectifs de la formation

- Construire, déployer et maintenir un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) efficace, transversal et documenté.
- Relier les prescriptions ONSSA et les référentiels (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000) à des méthodes concrètes de surveillance, d'enregistrement et de réaction aux écarts.
- Clarifier PRP, PRPo, CCP, traçabilité et allergènes; fluidifier la communication cuisine/salle.
- Ancrer une logique de prévention avec des outils prêts à l'emploi: grilles de contrôle, relevés de températures, check-lists, fiches de NC, plans d'actions, indicateurs.
- Obtenir un PMS conforme et vérifiable et une culture d'équipe capable d'expliquer, prouver et améliorer.
- Viser des résultats mesurables en moins de 30 jours, avec un suivi concret post-formation.

Population cible

- Responsables qualité, responsables HSE, chefs de cuisine et chefs de production.
- Superviseurs/encadrants de salle, responsables de sites multiservices.
- Équipes support: maintenance, achats.
- Secteurs: restauration commerciale et collective, hôtellerie, établissements de santé, cuisines centrales.

Durée de la formation

Modalité	Durée indicative	Particularités
Inter-entreprise	2 à 5 jours	Calendrier partagé; croisement d'expériences.
Intra-entreprise	2 à 5 jours (ajustables)	Contenus et exercices contextualisés; multi-sites possible.
Fractionnée	Modules hebdomadaires	Tests terrain entre sessions et débriefs; durée modulable selon niveau initial/périmètre.

Programme de la formation

Cours structurés, ateliers pratiques, études de cas réels, évaluations formatives. Cas pratique intégrateur et plan d'action 30-60-90 pour un déploiement rapide.

Module 1 : Fondations du PMS, PRP et principes du HACCP

- PMS, PRP/PRPo/CCP; Codex Alimentarius; liens ISO 22000 & FSSC 22000.
- Cartographier le processus, identifier et hiérarchiser les dangers.
- Définir limites critiques, fréquences de contrôle, responsabilités et réactions aux écarts.
- Formalisation du PMS: périmètre, contenu minimal, mises à jour lors des changements.

Module 2 : Mise en œuvre opérationnelle, traçabilité et indicateurs

- Diagrammes de fabrication; points de contrôle; enregistrements (températures, réception/stockage, nettoyage/désinfection, traçabilité).
- Ergonomie documentaire; allocation des responsabilités, fréquences et livrables par zone/étape.
- Indicateurs de suivi: taux de conformité, écarts récurrents, réactivité; calculs de coûts évités (ROI).
- Focus terrain: réception/stockage, cuisson/refroidissement, hygiène, service/liaison/transport.

Module 3 : Culture sécurité alimentaire, formation interne et animation

- Animation terrain: briefs ciblés, rappels visuels, retours sur écarts, micro-formations, tutorat.
- Plan de montée en compétences, supports prêts à l'emploi et suivi des progrès.
- Planifier et tracer la formation du personnel sur l'année; options blended (ex.: NEW LEARNING).
- Dispositif auto-entretenu: rôles clairs, preuves tangibles, remontée rapide des anomalies.

Évaluation continue (QCM, exercices, cas pratique simulant un audit). Attestation de stage remise aux stagiaires validant les objectifs pédagogiques.