

Fiche Technique: Formation responsables PMS hôtellerie

Objectifs de la formation

- Maîtriser le PMS conforme aux exigences ONSSA, HACCP, ISO 22000/FSSC 22000 et Codex Alimentarius.
- Cartographier les dangers, conduire l'analyse des risques et sélectionner PRP, PRPo et CCP avec limites critiques.
- Structurer la traçabilité amont/aval et la gestion des retraits/rappels.
- Rédiger des procédures, enregistrements et check-lists adaptés à l'hôtellerie (buffets, room service, banquets).
- Piloter vérification/validation, gérer les non-conformités et analyser les tendances avec indicateurs.
- Préparer sereinement les audits (ONSSA, ISO/FSSC), réduire les non-conformités et les coûts de non-qualité.

Évaluation par QCM, études de cas et audits simulés. Attestation de stage nominative remise en fin de formation.

Population cible

- Responsables qualité, responsables restauration, chefs exécutifs, encadrement HSE et directions d'hôtels.
- Prérequis recommandés: connaissance des flux en cuisine, suivi des températures, gestion documentaire, bases HACCP.
- Diagnostic flash du niveau du groupe pour adapter la profondeur: novices, intermédiaires, avancés.
- Sessions inter-entreprises (benchmark et échanges) ou intra-entreprise (travail sur vos flux et documents).

Durée de la formation

Format	Durée	Notes
Standard	2 à 4 jours	Ajustée selon besoins et ateliers pratiques
Volume horaire	14 à 28 heures	Niveau débutant à avancé
Modalités	Intra ou inter-entreprises	Sur site ou en sessions inter-entreprises
Organisation	Demi-journées possibles	Planification compatible pics d'activité (petits-déjeuners, dîners, banquets)

Programme de la formation

Parcours progressif du diagnostic à la maîtrise opérationnelle, avec apports, études de cas et ateliers de rédaction/paramétrage des enregistrements, adaptés aux contraintes hôtelières (service 24/7, buffets, room service, banquets).

Module 1 — Dangers, contamination croisée et validations sanitaires

- Dangers microbiologiques, chimiques et physiques en environnement hôtelier.
- Plans de nettoyage/désinfection basés sur le risque; surveillance temps/températures.
- Méthodes de validation: tests de surface, écouvillonnages, vérification de sondes.
- Cas d’audit: gestion des ruptures de chaîne du froid au buffet.

Module 2 — Traçabilité, enregistrements et gestion des non-conformités

- Traçabilité amont, interne et aval; standardisation des registres.
- Traitement d’écart: alerte, quarantaine, cause racine, actions CAPA, vérification d’efficacité.
- Pilotage par indicateurs (taux d’enregistrements, temps de clôture, récurrence).
- Intégration des allergènes et informations clients (menus, buffets).

Module 3 — PMS opérationnel: PRP/PRPo, CCP et documentation adaptée à l’hôtel

- Clarification PRP, sélection PRPo et détermination des CCP par étape de process.
- Rédaction de procédures, instructions illustrées et check-lists de vérification.
- Compatibilité avec service 24/7, équipes alternantes et multilinguisme.
- Gabarits d’enregistrement et modalités de revue (hebdo/mensuelle) avec indicateurs.

Module	Durée indicative	Évaluation	Livrables
Dangers & validations	4 h	QCM + cas pratique	Plan de contrôles
Traçabilité & non-conformités	4 h	Étude de cas	Registres standardisés
PMS opérationnel hôtelier	6 h	Audit simulé	Procédures & check-lists