

Fiche Technique: Formation responsables PMS restauration

Objectifs de la formation

Structurer, piloter et prouver l'efficacité d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en restauration, du terrain à l'audit.

- Garantir la conformité documentaire et la maîtrise opérationnelle des dangers (de la réception au service).
- Cartographier les processus, hiérarchiser les risques, animer des rituels de contrôle et documenter chaque autocontrôle.
- Articuler HACCP, traçabilité, non-conformités et audits dans un dispositif cohérent et auditable.
- Définir des indicateurs utiles, piloter des workflows de vérification et préparer les sites aux inspections/audits.
- Transformer les exigences en routines terrain simples, réduire les pertes et limiter les risques de TIAC.

Alignement référentiels: ONSSA, Codex Alimentarius, ISO 22000, FSSC 22000.

Population cible

Publics et contextes ciblés.

- Dirigeants, responsables qualité, responsables HSE, responsables de restauration, chefs de production, encadrants de cuisine.
- Secteurs: cuisines centrales, hôtels-restaurants, traiteurs, unités hospitalières, cliniques, PME industrielles, restauration collective/commerciale.
- Prérequis: bases d'hygiène agroalimentaire et compréhension générale du HACCP (consolidées en début de session si nécessaire).
- Adaptée aux équipes multi-sites/multi-services; personnalisation selon la maturité et les risques prioritaires.

Durée de la formation

Format	Durée usuelle	Remarques
Intra-entreprise	1,5 à 2 jours	Planning calé sur vos pics d'activité; cas pratiques contextualisés.
Inter-entreprises	1,5 à 2 jours	Échanges entre pairs, benchmark sectoriel.
Renforcements ciblés	Selon besoin	Microbiologie, traçabilité, gestion des non-conformités.
Dispositifs distanciels	Synchrone / asynchrone	Compléments et révisions via plateforme; QCM et retours terrain.

Programme de la formation

Alternance d'apports structurés, mises en situation, études de cas et échanges entre pairs. Outils remis: matrices d'analyse des dangers, trames d'enregistrements, canevas de plan d'actions, guides d'audit interne.

Module	Durée indicative	Objectif opérationnel
Cadre ONSSA, Codex, ISO 22000	0,5 jour	Comprendre les exigences et les preuves attendues.
Analyse des dangers et HACCP	1 jour	Définir CCP/PRPo et tolérances réalisables.
Traçabilité et autocontrôles	0,5 jour	Accélérer la recherche-lot et fiabiliser les enregistrements.
Gestion des non-conformités et audit	0,5 jour	Structurer les actions correctives et les revues.

Module risques et sciences du vivant

- Dangers biologiques, chimiques, physiques et barrières de prévention par étape process.
- Courbes de croissance microbienne; plages de températures de sécurité.
- Validation nettoyages, hygiène des mains, maîtrise du froid/chaud.
- Sensibilisation aux allergènes et risques d'étiquetage.

Traçabilité, HACCP et autocontrôles intégrés

- Cartographie des flux reliée aux enregistrements essentiels.
- Fiches adaptées: réception, températures à cœur, refroidissement, DLC/DDM, gestion des NC.
- Dispositifs numériques pour sécuriser la saisie et accélérer la revue.
- Module optionnel de renforcement en distanciel (révisions, QCM, partages terrain).

Inspections, non-conformités et retours d'expérience

- Méthode d'accueil, préparation documentaire, conduite de visite et échantillonnages.
- Plan d'actions SMART, vérification d'efficacité et clôture documentée.
- Capitalisation des constats pour éviter la récurrence.

Ressources et modalités

- Outils fournis: trames d'enregistrement, matrices d'analyse des dangers, canevas de plan d'actions.
- Livrables pédagogiques: supports de cours, cas pratiques corrigés, référentiels et check-lists.
- Modalités: intra-entreprise, inter-entreprises, distanciel synchrone et asynchrone.