



ACTIONS DE BRANCHES – 2022

PMS - PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Objectif :

- Mettre en place ou mesurer l'efficacité du Plan de Maîtrise Sanitaire obligatoire en cuisine

Programme détaillé :

Généralités :

- Historique, définition, composition, etc.
- PMS et réglementation en France et en Europe
- PMS, GBPH et Méthode HACCP
 - GBPH : définition, principes et méthode de mise en application
 - HACCP : définition, principes et méthode de mise en application
- Les bases d'un PMS
- La gestion des non conformités :
 - Analyse des dangers
 - Mesures correctrices
- La traçabilité

Études de cas

- Réalisation des tableaux d'un PMS
- Rédaction des documents de maîtrise
- Gestion du système documentaire

Méthode pédagogique :

Études de cas, mises en pratiques, questions de connaissance

Validation :

Attestation de fin de formation

Calendrier :

✓ 21h

Lieu :

Présentiel