

# PRINCIPES ET MÉTHODES DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

## LIEU(X) DE FORMATION

Campus de Paris  
(Métro 4 - Arrêt Saint Placide)

## ACCESSIBILITÉ

Le site de formation est accessible aux personnes à mobilité réduite

## RYTHME

2 jours (14 h)

## PRÉ-REQUIS

Maîtrise de la langue française (orale et écrite)

## PUBLIC VISÉ

- Toute personne occupant un poste à responsabilité en entreprise de restauration (directeur(ice), chef(fe) de cuisine, responsable économat, responsable de salle)
- Les entreprises en demande d'agrément sanitaire ou souhaitant créer leur manuel HACCP/ plan de maîtrise sanitaire

## DÉLAIS D'ACCÈS

Les prochaines dates de stage seront bientôt disponibles sur notre site

## MODALITÉS D'ACCÈS

Renseigner et retourner un dossier de candidature complet.

## OBJECTIFS

- Mettre en place la méthode HACCP
- Mettre en œuvre des procédures sanitaires pour détecter et évaluer les principaux risques
- Élaborer un dossier d'agrément sanitaire
- Initier ou être le relais pour la progression de la démarche HACCP

## CONTENU PÉDAGOGIQUE

Rappel des notions de base en microbiologie alimentaire et des TIAC.

Rappel des notions des bonnes pratiques en hygiène.

Connaissance de la réglementation européenne, le « Paquet hygiène ».

Mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire et des procédures associées.

Analyses microbiologiques : critères appliqués à la restauration et interprétation des résultats.

Principe et application de la méthode HACCP : détection des dangers, mesures préventives, points critiques, autocontrôles.

Le plan de maîtrise sanitaire.

Présentation d'une cuisine aménagée dans le respect de la « marche en avant ».

Définition des durées de vie des produits.

Gestion des anomalies détectées et mise en place des corrections nécessaires.

## MODALITÉS DE POSITIONNEMENT

- Entretien individuel de positionnement réalisé par téléphone au moment de la candidature

## MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

- Exposés et exercices d'application
- Etudes de cas

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation formative des acquis en cours et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction en fin de stage
- Attestation de participation FERRANDI Paris délivrée à la fin du stage

## LES RÉSULTATS OBTENUS

97,7%

Taux moyen de satisfaction globale de nos stagiaires en Formation Continue en 2021 (Très satisfait/ Satisfait)

## TARIFS ET FRAIS

644 euros

## CONTACT

Florence Estager-Laurent

Chargée de clientèle

01 49 54 17 52

[florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr](mailto:florence.estager-laurent@ferrandi-paris.fr)

*Les informations sur cette fiche sont données à titre indicatif.*

Date de mise à jour : **15/11/2022**

PARIS

FERRANDI Paris  
28 rue de l'Abbé Grégoire  
75006 Paris

une école de la



CCI PARIS ILE-DE-FRANCE