

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en restauration



Objectifs :

- Répondre à l'exigence réglementaire du paquet hygiène
- Décrire les règles sanitaires appliquées dans la cuisine dans un référentiel
- Mettre en application votre référentiel PMS

Contenu :

- Le cadre réglementaire
- Les éléments constitutifs du PMS :
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène*
 - L'hygiène du personnel
 - Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux
 - La maîtrise des températures
 - La gestion des déchets
 - L'analyse des risques ou HACCP*
 - Les 7 principes et les 12 étapes de la méthode HACCP
 - Diagramme(s) de fabrication de familles de produits
 - La procédure de traçabilité / Gestion des produits non conformes*
 - Définir la procédure et la décrire
 - Élaborer un formulaire de non-conformité

Public visé : Gestionnaires, gérants et cuisiniers

Durée : Une journée

À la demande du client, la formation peut être précédée d'un audit de la cuisine.

Pour plus d'information contactez le LDA 53
votre partenaire de proximité