

# 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