

## LA MISE EN PLACE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)



### LA FORMATION

Le plan de maîtrise sanitaire (ou PMS) correspond à un ensemble de documents encadrant les mesures en matière de sécurité alimentaire et l'hygiène des établissements «détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires». Ce «paquet hygiène» comprend notamment les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène et les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP. Notre formation sur le plan de maîtrise sanitaire/PMS vous permettra de le mettre en place dans votre établissement, et de garantir le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire des aliments. Vous serez en mesure d'assurer l'application de la méthode HACCP en matière de détection et de prévention des dangers.



### LES OBJECTIFS

- Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire propre à l'établissement
- Vérifier le système mis en place
- Former/informer son personnel



### MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

#### OUTILS :

- Sur le site du client
- Matériels quotidiennement utilisés
- Support de cours

#### MÉTHODE :

- Visite de l'établissement avec les stagiaires. Échanges et exercices pratiques.

#### ÉVALUATION :

- Contrôle des connaissances sous la forme d'exercices pratiques.

### LE LIEU

La formation se déroulera en présentiel à Saint-Barthélemy

### CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE  
MULTIPROFESSIONNELLE  
Établissement Public Territorial  
de la Collectivité de Saint-Barthélemy  
59 rue Samuel Fahlberg, Gustavia,  
97133 Saint-Barthélemy  
Tél. : 05 90 27 12 55  
Port : 06 90 68 51 04  
[gregory.guerot@cemstbarth.com](mailto:gregory.guerot@cemstbarth.com)

Siret : 130 004 708 00025  
N° d'activité: 95 9700165497  
GG - Version 02 - 01/01/2022

### LA DURÉE

La formation dure  
7 heures réparties sur  
une journée.

### PRÉ-REQUIS

Pour participer à la formation, le stagiaire devra impérativement comprendre le français à l'oral et à l'écrit.

### PROFIL CONCERNÉ

- Toute personne en contact permanent ou occasionnel avec la clientèle de l'entreprise.
- Toute personne ayant à gérer des conflits dans sa fonction.
- Toute personne confrontée à une situation conflictuelle avec un collaborateur, un responsable hiérarchique, un collègue ou un client

Le nombre de participants est limité à 4 minimum par session.



## DÉTAILS

### • Le PMS en interne dans l'établissement

- Quels sont les freins à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire ?
- Les contraintes liées à l'établissement
- Comment informer/former son personnel ?

### • Les aspects réglementaires

- Rappel du contexte réglementaire (arrêté du 8 juin 2006 et la note de service N2012-8054 du 8 mars 2012)

### • Le PMS : comment le mettre en œuvre ?

- Le contenu du PMS
- La mise en œuvre du PMS dans un établissement de restauration commerciale
- Le système documentaire

### • Contrôler la mise en œuvre du PMS

- Vérification du système mis en place (auto-contrôles...)



## PROFIL FORMATEUR

Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie. Ils sont spécialisés dans la réglementation des CHR.

## PUBLIC CONCERNÉ

- Restaurateurs
- Exploitants de cafés-brasseries qui ?????



## FINALITÉ

- Certificat de réalisation de formation
- Délivrance d'une attestation de fin de formation

Cette formation fait l'objet d'une mesure de satisfaction globale des stagiaires rentrant dans le cadre de la certification Qualiopi de l'établissement.

## LE COÛT & LA DATE

La tarification et la date sont disponible sur demande. N'oubliez pas qu'il existe différents systèmes de financement de vos actions de formation. Le Centre de Formation vous accompagne dans vos démarches.

**POUR VOUS INSCRIRE,  
NOUS VOUS INVITONS À COMPLÉTER LE BULLETIN  
D'INSCRIPTION QUE VOUS TROUVEREZ EN ANNEXE  
À NOUS ENVOYER PAR COURRIEL À  
[gregory.guerot@cemstbarth.com](mailto:gregory.guerot@cemstbarth.com)**