



LE LIEU

La formation se déroulera
en présentiel à Saint-Barthélemy

CONTACTS

CHAMBRE ECONOMIQUE
MULTIPROFESSIONNELLE
Etablissement Public Territorial
de Saint-Barthélemy
Centre Elvina - 57 chemin des
sables - Saint-Jean
97133 Saint-Barthélemy
Tel : 05 90 27 12 55
formation@cemstbarth.com
www.cemstbarth.com

Siret : 130 004 708 00033
N° d'activité : 95 9700165497

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE



LA FORMATION

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) constitue le dispositif central permettant aux établissements de restauration collective de garantir la sécurité sanitaire des aliments. Il regroupe l'ensemble des procédures et documents destinés à maîtriser les risques liés à la préparation, au stockage, au transport et à la distribution des denrées alimentaires.

Sa mise en œuvre est rendue obligatoire par la réglementation européenne du Paquet Hygiène, notamment le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi que par les dispositions nationales telles que l'arrêté du 8 juin 2006 et la note de service DGAL N2012-8054 du 8 mars 2012 qui précisent le contenu attendu du PMS dans les établissements de restauration collective. Cette formation accompagne les professionnels de la restauration collective dans la mise en place ou l'amélioration de leur PMS directement dans leur environnement de travail, afin d'adapter les exigences réglementaires aux pratiques réelles de l'établissement.



LES OBJECTIFS

- Identifier les obligations réglementaires applicables à la restauration collective scolaire.
- Analyser les risques sanitaires liés aux activités de production, distribution et livraison des repas.
- Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté à leur établissement.
- Mettre en œuvre des procédures de suivi et de contrôle du PMS.
- Sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire.



PUBLIC CONCERNE

Cette formation s'adresse aux professionnels intervenant dans la restauration collective scolaire, notamment les responsables de cantine, agents de restauration, cuisiniers, personnels de cuisine et toute personne participant à la préparation, à la distribution ou à la gestion sanitaire des repas.

Participants
minimum : 5
maximum : 10



PROFIL FORMATEUR

Les intervenants ont une formation adaptée, une expérience professionnelle appropriée, et sont dotés d'un véritable sens de la pédagogie.

PRÉ-REQUIS

Comprendre le français à l'oral et à l'écrit. Exercer des fonctions en lien avec la manipulation ou la préparation de denrées alimentaires.



METHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

OUTILS

- Salle adaptée pour recevoir une formation, paperboard, moyens audiovisuels appropriés aux sujets traités, diaporamas, PowerPoint, audios...
- Les situations de travail servent de support à l'analyse des pratiques, à l'identification des risques sanitaires et à la construction du PMS adapté à l'établissement.

MÉTHODE

La formation est réalisée sur le lieu de travail des participants afin de permettre une mise en application immédiate des principes du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Elle s'appuie sur :

- la supervision de l'unité de production et des pratiques de préparation des repas
- la supervision des unités de distribution (service, remise en température, self, etc.)
- la supervision des dispositifs de livraison ou de transport des repas lorsque ceux-ci existent

EVALUATION

- L'évaluation des acquis est réalisée en situation de travail par l'observation des pratiques professionnelles des participants



FINALITE

- **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.



PROGRAMME

ANALYSE DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

Observation de l'organisation de la cuisine et des circuits alimentaires, identification des pratiques existantes et repérage des risques sanitaires liés aux activités de production, de distribution et de livraison des repas.

ORGANISATION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE DANS L'ETABLISSEMENT

Identification des procédures nécessaires à la mise en place du PMS, structuration du système documentaire et adaptation aux contraintes de la restauration collective.

MISE EN OEUVRE OPERATIONNELLE DU PMS

Accompagnement des participants dans l'application concrète des bonnes pratiques d'hygiène, la gestion des températures, la traçabilité des produits, l'organisation du nettoyage et la prévention des contaminations.

SUPERVISION DES ACTIVITES DE PRODUCTION, DE DISTRIBUTION ET DE LIVRAISON

Analyse des situations de travail réelles afin de vérifier la conformité des pratiques et d'ajuster les procédures sanitaires de l'établissement.

SUIVI ET VERIFICATION DU PMS

Mise en place des outils d'autocontrôle, vérification du respect des procédures et identification des actions d'amélioration continue.

LE COÛT ET LA DATE

La tarification et la date sont disponibles sur notre site internet. N'oubliez pas qu'il existe différents systèmes de financements de vos actions de formation. Le Centre de Formation de la CEM vous accompagne dans vos démarches.

Formation adaptable aux personnes en situation de handicap. Veuillez contacter la référente handicap Alexia Louis au 05 90 27 12 55 ou par mail à : alexia.louis@cemstbarth.com.



Pour vous inscrire, nous vous invitons à compléter le bulletin d'inscription sur le site internet de la CEM :

<https://www.cemstbarth.com/fr/inscriptions.php>