

## FICHE PÉDAGOGIQUE

### MON PMS /DOSSIER D'AGRÉMENT EN LIGNE

#### INSCRIPTION

L'inscription à la formation nécessite une préinscription sur la plateforme SENDOA formation  
<https://plateforme.sendoa-formation.fr>.

#### DATES

E-learning disponible une année à partir de la date d'inscription

#### DURÉE

5 jours = 30 h de formation

#### FORMATEUR

Virginie MOCORREA  
Diététicienne Qualiticienne

#### LIEU

Télé-presence

#### PRÉSENTATION

Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) est un ensemble de mesures préventives et d'autocontrôle ayant pour but de maintenir l'hygiène alimentaire. C'est un outil permettant le contrôle de l'environnement de la chaîne de production alimentaire pour garantir la sécurité des produits.

Il repose sur :

- un programme de prérequis, qui sont les premières mesures d'hygiène à mettre en place pour maintenir l'hygiène alimentaire. Ces prérequis sont détaillés dans l'annexe I du [règlement CE n°852/2004](#) et l'annexe III du [règlement CE n°853/2004](#) (pour les denrées animales ou d'origine animale) ;
- des procédures fondées sur les principes de le Système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise, en abrégé système HACCP (Hazard analysis critical control point) ;
- la traçabilité des procédures et des produits ;
- la communication à destination des instances de contrôle et des clients

En restauration collective le PMS est la base de rédaction du dossier d'agrément des cuisines centrales.

A l'issue de la formations vous serez en capacité de rédiger le PMS de votre établissement de restauration collective.

Un module complémentaire réservé aux établissements cuisine centrale vous permet de rédiger en complément du PMS le dossier d'agrément cuisine centrale.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

---

- Être capable d'identifier les obligations réglementaires d'un établissement de restauration collective
- Être capable d'identifier les risques liés à l'activité de restauration collective
- Être capable de décrire les processus de maîtrise des risques identifiées
- Être capable de formaliser un Plan de Maîtrise Sanitaire pour un établissement de restauration collective

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

---

La pédagogie proposée se base sur les méthodes actives. Le stagiaire sera donc amené dans ce e-learning à expérimenter de nombreux outils et exercices tout le long des vidéos proposées.

Les vidéos alternent entre contenu théorique, outils d'analyse, exercices pratiques d'adaptation aux situations rencontrées.

Un guide de formalisation est fourni au stagiaire pour lui permettre de rédiger le PMS d'un établissement de restauration collective.

Un module complémentaire réservé aux établissements cuisine centrale donne accès à un guide de formalisation du dossier d'agrément

## ÉVALUATIONS

---

Le contrôle de connaissances permettant de vérifier le niveau de connaissances acquis par les Stagiaires est effectué selon les modalités suivantes :

- L'aptitude à la rédaction du PMS permet de vérifier l'aptitude du stagiaire à restituer les connaissances théoriques et pratiques acquises en cours de formation.
- Évaluation somatique à la fin de la session  
**La satisfaction** des participants à l'issue de la formation sera évaluée par un questionnaire en ligne portant sur l'atteinte des objectifs, le programme de formation, les méthodes d'animation et la transférabilité des acquis.

A distance de la formation : il appartiendra au commanditaire (formation collective) ou aux stagiaires (formation individuelle) **d'analyser les effets de la formation sur les pratiques individuelles et collectives de travail**

A l'issue de la formation le stagiaire se verra remettre une attestation d'assiduité et de fin de formation.

## PROGRAMME

---

- **Réglementation hygiène et communication en restauration collective**
  - Paquet hygiène
  - Règlement INCO
- **Analyse des risques**
  - Risques alimentaires
  - Méthode des 5 M
- **Maîtrise des risques**
  - Méthode HACCP
  - Bonnes Pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH / BPF)
- **Formalisation : guides de rédaction**
  - Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication
  - Autocontrôles
  - Plan de Maîtrise Sanitaire
  - Dossier d'agrément (module complémentaire réservé cuisine centrale)

## TARIF

---

**500 euros** en financement individuel.

**Module complémentaire** guide de rédaction dossier d'agrément **150 euros**

## NATURE DE LA FORMATION

---

La Formation s'inscrit dans le cadre des actions de formation prévues par les articles L.6313-1 et L.6313-9 du Code du Travail - LOI n°2018-771 du 5 septembre 2018 - art. 4

Elle constitue une action concourant au développement des compétences qui entre dans le champ d'application des dispositions relatives à la formation professionnelle sous le qualificatif :

**Action d'acquisition, d'entretien ou de perfectionnement des connaissances.**

## PUBLIC ET PRÉREQUIS

---

- **Public** : Personne chargée de la rédaction du plan de maîtrise sanitaire ou du dossier d'agrément cuisine centrale pour un établissement de restauration collective
  - **Pré-requis** : Aucun
-