



Formation PMS

Exigé par le Paquet Hygiène depuis 2006.

A votre rythme en
21 heures de formations.

Dédiée aux professionnels [de la restauration](#) et métiers [de bouche](#)



Objectifs de la formation

- K** Identifier les obligations réglementaires liées au PMS.
- K** Comprendre et appliquer la méthode HACCP pour sécuriser les pratiques.
- K** Diagnostiquer les pratiques d'hygiène en place dans son établissement.
- K** Rédiger, structurer et personnaliser un Plan de Maîtrise Sanitaire.
- K** Mettre en place des autocontrôles efficaces.
- K** Piloter l'amélioration continue de son système de sécurité alimentaire.

Formation PMS

En intra (dans l'établissement)
ou inter (en salle)

Scannez-moi



<https://kademy.pro/formations/pms/>

JOUR 1 – Fondations et diagnostic

Emargement et analyse des besoins, Test d'évaluation initiale, Qu'est-ce qu'un PMS ?, Rappel des bases HACCP, Diagnostic des pratiques d'hygiène, Recensement et évaluation des risques.

JOUR 2 – Mise en place du PMS

Plan d'action HACCP, Rédaction et personnalisation du PMS, Structuration documentaire, Organisation de la traçabilité, Archivage, gestion quotidienne.

JOUR 3 – Autocontrôle et amélioration continue

Exploitation des autocontrôles : analyse et suivi, Audit interne du PMS, Formulation des écarts, plan d'actions correctives, Évaluation finale, test de validation, Évaluation à chaud et remise des attestations.