FORMASUITE

PROGRAMME DE LA FORMATION

Mise en Place et Gestion d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) Efficace (en 1 jour)

Le 22/11/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Comprendre comment organiser et gérer des activités dans le secteur alimentaire.
- Mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) efficace.
- Développer et mettre en œuvre des procédures opérationnelles.
- Identifier les risques sanitaires et établir des mesures de prévention.
- Assurer une surveillance continue et améliorer le PMS.

CONTENU

AVANT LA FORMATION

- Entretien téléphonique avec le formateur afin de personnaliser votre formation.
- Le programme de formation ci-dessous pourra donc être modifié gratuitement en fonction de vos attentes.

JOURNEE DE FORMATION

Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Présentation des concepts de base du PMS et de son importance dans le secteur alimentaire.
- Objectifs du PMS et bénéfices pour l'entreprise.

Organisation et Gestion des Activités dans le Secteur Alimentaire

- Comprendre les exigences réglementaires et les normes en vigueur.
- Structurer et organiser les activités pour répondre aux exigences sanitaires.
- Études de cas sur la gestion efficace des activités alimentaires.

Mise en Place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Étapes pour élaborer un PMS complet et conforme.
- Identification des points critiques de contrôle (CCP) et des mesures de maîtrise.
- Documentation et enregistrement des procédures et des actions correctives.

Développement et Mise en Œuvre des Procédures Opérationnelles

- Création de procédures opérationnelles standard (SOP) pour assurer la sécurité alimentaire.
- Formation des employés sur les SOP et leur importance.
- Mise en pratique à travers des exercices et des simulations.

Identification des Risques Sanitaires et Mesures de Prévention

- Méthodes pour identifier les risques sanitaires potentiels.
- Évaluation des risques et établissement de plans de prévention.

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

- Utilisation de l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Surveillance Continue et Amélioration du PMS

- Techniques pour assurer une surveillance continue et efficace du PMS.
- Outils pour le suivi et l'évaluation des performances du PMS.
- Processus d'amélioration continue et mise à jour du PMS en fonction des retours d'expérience.

Conclusion et Synthèse

- Récapitulatif des points clés abordés.
- Discussion ouverte et réponses aux questions des participants.
- Évaluation de la formation et retour d'expérience.

FIN DE LA FORMATION

- Débrief de la formation avec le formateur pour consolider vos connaissances.

PREREQUIS

Aucun

PUBLIC VISE

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire

- Formation individuelle ou collective (garantie à partir du premier inscrit)
- Formation assurée au sein de vos locaux ou dans une salle de formation dans la ville de votre choix
- Dates de votre choix sans surcoût
- Entretien téléphonique préalable avec notre formateur afin de personnaliser votre formation
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- Horaires : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- Nombre de participants : de 1 à 20 participants (au delà nous consulter)
- **Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap. Locaux adaptés.**

DUREE

7 heures

PEDAGOGIE

Montée en compétence assurée par l'association d'un contenu théorique et pratique. Etude de cas concrets en rapport avec votre quotidien professionnel.

Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

CONTACTEZ NOUS

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité : 76820087382

Moyens et supports pédagogiques :

- Evaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Remise d'un support pédagogique
- Echanges interactifs
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Grille d'évaluation (test de positionnement)
- Entretien téléphonique avec le formateur avant la formation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail
- Exercices corrigés, études de cas réels, mise en application concrète et utile
- Évaluation pour valider vos acquis en fin de formation

Profil du formateur :

- Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation.
- Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.
- Formateur référent : M.Lacave Téléphone : 05 31 60 07 07

Une attestation de formation sera délivrée au stagiaire.