

Plan de maîtrise sanitaire : HACCP

Dans le domaine de la restauration collective, comme dans l'ensemble des activités de l'alimentation, le règlement CE n° 852/2004 du « Paquet Hygiène » relatif à l'hygiène des denrées alimentaires définit l'obligation de la mise en place de procédures basées sur l'HACCP et l'obligation du recours aux Guides de bonnes pratiques d'hygiène rédigés par les professionnels et validés par l'administration. Si elle concerne prioritairement les personnels de restauration, la lutte pour la sécurité alimentaire implique également la responsabilité des agents administratifs qui concourent à la conformité des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP.

Objectifs

- Connaître les évolutions des textes réglementaires en matière de sécurité alimentaire
- S'initier à la méthode HACCP et à la mise en oeuvre du PMS
- Maîtriser les conditions de réussite pour l'application de l'HACCP
- Concevoir des outils d'auto-contrôle simples et faciles à mettre en oeuvre

Le + de la formation

Maîtriser les risques pour assurer la qualité sanitaire des produits servis, tel est l'objectif du Plan de Maitrise Sanitaire et de la démarche H.A.C.C.P.

Public concerné et pré-requis

Cuisinier, ASH et tout personnel concerné

Programme

- Le point de vue réglementaire
- Objectifs et champ d'application des textes en vigueur
- Les notes de service de la DGAL
- Accompagnement à la mise en place du : « PLAN DE MAITRISE SANITAIRE »
- La mise en place du « guide des bonnes pratiques d'hygiène – maison »
- Gestion des matières premières
- Gestion des opérations de pré traitement
- Production
- Maintien en température des produits finis et distribution

- Gestion du personnel
- Environnement de la production
- Démarche HACCP : Méthodologie du bilan d'étape : les 5 étapes
- Maîtrise documentaire
- Traitement des non-conformités, actions correctives

Votre intervenant

Formateur consultant en restauration spécialisé en hygiène alimentaire

Notre démarche

Un référentiel d'analyse basé sur les indicateurs nationaux de bonnes pratiques (Instruction DGAL/SDPAL/2015-920 – Orientations pour la mise en œuvre du Programme national pour l'alimentation sur la période..)

Une approche pédagogique concrète et pragmatique s'appuyant sur des méthodes de pédagogie active : alternance d'exposés théoriques courts, d'études de cas, d'analyse de pratiques...

Livrables

En parallèle des exercices et autres annexes pédagogiques distribués au cours de la formation, chaque stagiaire se verra mettre à disposition un accès à des ressources documentaires en ligne :

- Un livret pédagogique qui pourra être utilisé après la formation comme un guide/aide-mémoire
- Des ressources documentaires, une bibliographie et/ou une webographie

Ces éléments permettront, à l'issue de la formation, de faciliter une restitution des éléments clés à retenir auprès de l'équipe ou d'un supérieur hiérarchique (outils d'aide à la diffusion de l'information).

Evaluation

La présence à l'ensemble des séances de formation est nécessaire pour l'atteinte des objectifs de la formation. Les stagiaires et l'intervenant seront ainsi tenus de signer une feuille d'émargement pour chaque demi-journée de formation suivie. Les compétences seront évaluées au fur et à mesure de la formation afin de valider leur acquisition. Les

connaissances seront quant à elles évaluées par un quizz de fin de formation. Les appréciations des participants seront recueillies à l'issue de la session et à froid au bout de 3 mois via un questionnaire approprié. Nous solliciterons également les appréciations des référents de la structure commanditaire au bout dans les 6 mois qui suivent la formation.

Intra

Durée : Adaptable selon vos besoins

Tarif : Devis personnalisé sur demande

[Demande de contact](#)

[Demande de devis](#)

[Pré-inscription](#)

Dernière modification le 23 décembre 2025 à 10h48

FORMAVENIR PERFORMANCES
139 avenue Jean Jaurès - 75019 PARIS
01 53 19 80 30
contact@formavenir-performances.fr