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

Nos méthodes s'appuient sur une pédagogie active et participative, pouvant associer, apports théoriques, échanges d'expériences, études de cas et mises en situation professionnelles.

Les méthodes pédagogiques sont adaptées aux objectifs de la formation, afin de favoriser l'acquisition des compétences et la transposition dans les pratiques professionnelles

En savoir plus sur notre approche pédagogique ICI

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

- Positionnement du niveau de chacun en préambule
- Évaluation de la progression pendant la formation
- Évaluation finale de l'atteinte des objectifs

À noter que 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.

Inter

Durée : 7h **Jours :** 1 Jour

Tarif : 375€ - Déjeuner Offert

Paris

Date(s) :

- 15 Mars 2027
- 30 Septembre 2027

Intra

Durée : Adaptable selon vos besoins

Tarif : Devis personnalisé sur demande

Dans votre établissement - Partout en France

Demande de contact
Demande de devis

Dernière modification le 2 novembre 2026 à 12h54

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