Maîtrise Documentaire Appliquée

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 2200635F — Mise à jour : 16 janvier 2026

Organisme responsable : **Labocéa Quimper**

Présentation de la formation

Objectifs

Comprendre l'architecture d'un Plan de Maîtrise Sanitaire
Savoir établir une surveillance régulière et des mises à jour ponctuelles du PMS
Savoir exploiter son PMS : analyses, non-conformités, cas d'alertes sanitaires

Prérequis : avoir un PMS en cours et avoir suivi une formation de sensibilisation à l'hygiène et à la sécuirté des denrées alimentaires

Programme

1 - La composition du PMS
Architecture et nomenclature
Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis
L'analyse HACCP et les points déterminants (PrPO / CCP)
La traçabilité
2 - Surveillance et mise à jour du PMS
Mises à jour documentaires
Exercices sur les mises à jour de diagrammes de fabrication
Changement de l'analyse HACCP
Moyens de vérification du PMS
3 - L'exploitation du PMS
Exploitation des analyses bactériologiques (exercices)
Gestion des non-conformités (exercices)
Gestion d'une crise sanitaire : alerte produit ou suspicion de TIAC
Jeu de rôle pour savoir gérer une alerte sanitaire

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2176169S	Présentiel	Quimper	02/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #2200635F