Plan de maîtrise sanitaire pour les artisans et la restauration commerciale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 24147072F — Mise à jour : 16 janvier 2026

Organisme responsable : **Labocéa Ploufragan**

Présentation de la formation

Objectifs

- Informer les professionnels sur la réglementation hygiène
- Apports de connaissance sur la méthode HACCP
- Proposer à des professionnels un document de travail pour élaborer le Plan de Maîtrise Sanitaire de leur établissement
- Réaliser un PMS adapté à l'établissement suite à la formation

Programme

1 - Le Paquet Hygiène - Principe - Textes en vigueur
2 – Qu'est-ce que le PMS ? - Définition - Objectifs et composition
3 – Présentation de l'établissement et de l'activité - Hygiène du personnel - Le nettoyage désinfection - La maintenance des locaux, équipements et du matériel - La maîtrise des températures - Le contrôle à réception et à expédition
4 – L'analyse des dangers et la mise en place des mesures préventives adaptées à l'établissement
- Méthode HACCP - Diagrammes de fabrication - Identification des risques - L'utilisation des Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène
5 - La traçabilité des denrées - Définition - Mise en oeuvre
6 - La gestion de non-conformités et la gestion d'une crise sanitaire
7 - La surveillance et la vérification du PMS - Plan d'analyse microbiologique

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée
Aucun prérequis

Niveau de sortie
Sans niveau spécifique

Métiers associés

H1502 — Management et ingénierie qualité industrielle
H1503 — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle
H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire
H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2176201S	Présentiel	Plouzané	02/01/2026	31/12/2026
2176202S	Présentiel	Ploufragan	02/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #24147072F