Plan de maîtrise sanitaire pour les artisans et la restauration commerciale

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25160550F — Mise à jour : 16 janvier 2026

Organisme responsable : **Labocéa Quimper**

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

Introduction Vérification des acquis des participants sur les obligations réglementaires et les bonnes pratiques d'hygiène.

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 œuvre - La gestion de non-conformités et la gestion d'une crise sanitaire La surveillance et la vérification du PMS - Plan d'analyse microbiologique

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Aucun prérequis	**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
2176225S	Présentiel	Quimper	02/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25160550F