



PLAN MAÎTRISE SANITAIRE

FORMACODE : 21547

Taux de satisfaction des stagiaires 2024 > 100%

Taux de réussite des stagiaires 2024 > 100%

Responsable de formation - Référent handicap : Madame Gerson Karine

Tel : 0766618345 - **Email :** contact@vericlean.fr

Public cible : toute personne en activité dans le secteur de la restauration ou impliquée dans la manipulation des denrées alimentaires

Prérequis : aucun prérequis ; un **QCM de positionnement** est réalisé en début de formation

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- **Identifier** les conditions d'hygiène conformes aux réglementations de la restauration commerciale.
- **Comprendre** les fondamentaux du plan HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
- **Maîtriser** l'essentiel du système de traçabilité et des bonnes pratiques d'hygiène.
- **Optimiser** la gestion des produits et les enregistrements obligatoire

PROGRAMME DÉTAILLÉ : durée totale : 7 heures (1 jour)

Module	Titre	Contenu	Durée
1	Introduction à la réglementation	Réglementation & Dangers : Fondamentaux de l'hygiène-sécurité Identification des dangers alimentaires	1h30
2	La méthode HACCP	HACCP & PMS : 7 principes HACCP Éléments clés du Plan de Maîtrise Sanitaire	2h
3	Procédures opérationnelles	Bonnes Pratiques (BPH) Procédures de conservation + Congélation et décongélation	1h30
4	Logistique et Traçabilité	Traçabilité & Logistique Organisation du stockage, gestion des étiquetages et suivi des produits	1h
5	Gestion documentaire	Constitution des dossiers Tenue des registres obligatoires	30mn
6	Synthèse et évaluation	Quiz final sur chaque module + plan d'action personnel	30mn

Méthodes Pédagogiques :

- Exposés théoriques et interactifs
- Études de cas pratiques
- Quiz interactifs
- Échanges entre participants

Évaluation :

Quiz et exercices pratiques en fin de formation.

Tarifs :

- Inter-entreprise: Tarif
De 25€ HT/h à 60€ HT/h
selon le nombre de participants
- **Intra-entreprise :** Tarif personnalisé
Tarif sur devis selon personnalisation du
programme et le nombre de participants.

