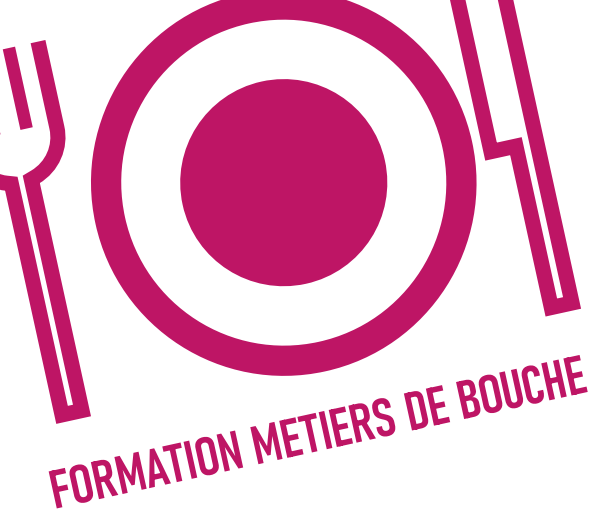




Plan de maîtrise sanitaire

INITIATION

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'identifier les différents éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en établissement de métiers de bouche.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principaux autocontrôles en connaissance de la réglementation en vigueur.

PROGRAMME

Contexte réglementaire

Contenu d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- les rappels sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- le plan HACCP*,
- la traçabilité.

Mise en application du PMS

Réception, température de stockage et température des produits, plan de nettoyage/désinfection et distribution des produits.

Travaux pratiques à partir d'un « PMS type » et/ou d'exemples d'enregistrement **apportés par les apprenants**.

MODULE 1B

Mercredi 1^{er} avril 2026 Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 322 €/participant

Tarif Intra 1334 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Personnel et encadrement intervenant en établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire (type module 1A)
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

ANNÉE 2026



*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.