

**PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE****POUR LES ARTISANS DES MÉTIERS DE BOUCHE ET LA RESTAURATION COMMERCIALE****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 (PMS) 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

**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

**8 – Conclusion**

**MOYENS PÉDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT** : clé USB et support PPT, trame PMS en version papier et numérique, annexes et modèles d'enregistrement en version papier et numérique, guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH). **MODALITÉS D'ÉVALUATION** : quiz en début et en fin de formation, feuille d'émargement, questionnaire de satisfaction, attestation de formation, évaluation des acquis à froid.

**TARIFS ET CONTACTS** : se reporter au devis joint.

**PUBLIC**

- Artisans
- Gérant d'un restaurant commercial
- Personnel appelé à rédiger le PMS

**Pré-requis : une formation de sensibilisation à l'hygiène au préalable est nécessaire.**

**Durée : 7 h | Horaire : à définir**  
**Code : PMS ART RC**



**100 % de clients « très satisfaits »  
et 1 096 stagiaires formés en 2025.**

**Labocéa est un prestataire de formation déclaré auprès du préfet de la région Bretagne -  
Numéro de déclaration : 53 22 085 49 22**

