

PROGRAMME DE FORMATION — HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Plan de maîtrise sanitaire PMS et HACCP

Durée : 14 heures sur 2 jours	Tarif net : 350 € HT par participant Exonération de TVA art. 261, 4, 4° a CGI
Modalités : Présentiel en centre ou en intra-entreprise selon les conditions convenues.	Lieu : 40 rue de Valenciennes, 59500 Douai (ou intra-entreprise)
Délai d'accès : 14 jours à compter de la validation de la prise en charge, sous réserve des disponibilités.	Sanction : Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Avertissement réglementaire : Cette formation porte sur la mise en place opérationnelle du PMS. Ne pas la présenter comme la formation réglementaire spécifique en hygiène alimentaire applicable à la restauration commerciale tant que les conditions d'habilitation ou d'enregistrement requises ne sont pas réunies.

1. Public visé et Prérequis

Public visé : Dirigeants, responsables et salariés des métiers de bouche participant à la réception, au stockage, à la préparation, à la vente ou au suivi sanitaire des denrées.

Prérequis : Aucun prérequis. La compréhension des consignes professionnelles en français est nécessaire.

2. Objectifs pédagogiques

- Comprendre les obligations liées au plan de maîtrise sanitaire et au Paquet Hygiène.
- Appliquer les principes de la méthode HACCP pour prévenir les risques alimentaires.
- Identifier les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques.
- Mettre en place les plans de nettoyage, de lutte contre les nuisibles, de gestion de l'eau et de traçabilité.
- Renseigner et exploiter les documents de suivi et de traçabilité.

3. Méthodes pédagogiques, Moyens et Évaluation

Apports théoriques illustrés, échanges avec le formateur, études de cas et exercices d'application. Les formations métier intègrent des démonstrations et ateliers pratiques avec le matériel professionnel adapté. Les acquis sont vérifiés par questionnement, observation des gestes, productions réalisées et QCM final selon le programme. Le suivi est assuré par émargement et une satisfaction à chaud est recueillie.

4. Accessibilité et Accueil des personnes en situation de handicap

Les besoins liés à une situation de handicap sont étudiés avant l'inscription avec le référent handicap. Les adaptations réalisables sont définies selon le contenu, les équipements, les règles de sécurité et les contraintes du lieu de formation.

5. Programme détaillé et Déroulé pédagogique

Jour N°1

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
8h30-9h00	Accueil et café	Accueil des participants, présentation du programme, clarification attentes	Livret de formation	Tour de table, échanges
9h00-10h30	Introduction au PMS & réglementation	Définition, but, Paquet Hygiène, CE 178/2002, CE 852/2004, obligations allergènes	PowerPoint, livret stagiaire	Q/A orales
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 - 12h30		BPH, HACCP (7 principes), traçabilité, gestion non-conformités	Schémas HACCP, tableau traçabilité	Cas pratiques, exercices
12h30 - 13h30	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h30 - 14h30	Hygiène du personnel	Vestiaires, EPI, lavage mains, armoire pharmacie, contrôles médicaux	Pictogrammes, vidéo, check-lists	Observation, Q/R
14h30 – 15h15	Hygiène des locaux & équipements	Locaux, maintenance, contrats obligatoires (extincteurs, nuisibles, huiles)	PowerPoint, documents types	Étude de cas, échanges
15h15 - 15h30	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
15h30 - 16h30	Plans obligatoires (nettoyage, nuisibles, eau)	Plan nettoyage/désinfection (cercle Sinner), lutte nuisibles, gestion eau	Plan type, schémas, documents	Cas pratiques, Q/R
16h30 - 17h30	Gestion des dangers	Dangers physiques, chimiques, biologiques, allergènes (tableau des 14)	Tableau récapitulatif, schémas	Étude de cas, échanges

Jour N°2

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
9h00-10h30	Procédures pratiques	Réception marchandises, décartonnage, transport, gestion stocks FIFO/PEPS	Fiches de réception, thermomètres	Exercices pratiques, observation
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 - 12h30		Chambres froides positives/négatives, refroidissement rapide, congélation/décongélation	Tableaux normatifs, schémas	Études de cas, Q/R
12h30 - 13h30	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h30 - 14h30	Microbiologie appliquée	Microbes (Listeria, Salmonella...), rôle de la température, 5M	Schéma des 5M, tableau microbes	QCM rapide, échanges
14h30 – 15h15	TIAC (toxi-infections)	Définition, symptômes, rôle ARS/DDPP, plat témoin	Documents ARS, fiches procédures	Étude de cas, échanges
15h15 - 15h30	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
15h30 - 16h30	Retrait & rappel produits + traçabilité	Procédures d'alerte, conservation factures/étiquettes, registres, DLC/DDM	Exemples concrets, registres types	Jeux de rôle, exercices
16h30 - 17h30	Conclusion & validation des acquis	Étiquetage, gestion déchets, QCM final (20 questions), bilan & attestations	Questionnaire, fiche satisfaction	QCM corrigé + auto-évaluation