HACCP ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE EN CUISINE

DNH014

Public

Personnel intervenant en cuisine

Pré-requis

Aucun

Durée

2 jours – 14 heures

Modalités

Présentiel

Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap

Type de validation

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

Dates et lieux

11 et 12 décembre 2025

SUD MANAGEMENT AGEN

Intervenant

Pascal GARCIA

Formateur HACCP, PMS, RABC, hygiène, préventions des risques

Tarifs

325 € HT, soit 390 € TTC / personne

Contexte

L'acquisition ou la réactualisation des connaissances des professionnels de cuisine en matière d'exigences de sécurité alimentaire dans le cadre du PMS et de la méthode HACCP est primordial pour garantir la qualité et la sécurité alimentaire des patients/résidents/usagers. Un état des lieux de l'existant, et l'identification d'axes d'amélioration éventuels seront proposés par le formateur, en collaboration avec l'équipe.

Résultats Attendus

- Assurer la conformité des pratiques de cuisine aux exigences réglementaires.
- Améliorer et personnaliser le système HACCP en accord avec le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'établissement.

Objectifs pédagogiques

- Connaître et appliquer les dernières exigences réglementaires du paquet hygiène européen
- Identifier les objectifs du PMS
- Formaliser les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Réviser, améliorer le système HACCP en adéquation avec le PMS
- Piloter la mise en place documentaire et pratique du PMS personnalisé à l'établissement

Méthodes Pédagogiques

- Diaporama vidéo projeté
- Apports théoriques et pratiques
- Mises en application sur problématiques concrètes des stagiaires

✓ *Révision des éléments principaux concernant les bonnes pratiques d'hygiène, l'analyse et la maitrise des risques par le biais de la méthode HACCP.*

✓ *Analyse des documents de traçabilité utilisés et des pratiques professionnelles de l'équipe concernant l'utilisation et la mise à jour du système documentaire du PMS.*

HACCP ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE EN CUISINE

DNH014

Programme

PRESENTATION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

- Les textes réglementaires instaurant le PMS
- L'architecture générale du dossier
- Les chapitres relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène,
- Les chapitres relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Les chapitres relatifs à la traçabilité et la gestion des produits non conformes

CREATION ET ANIMATION D'UN COMITE DE PILOTAGE A LA MISE EN PLACE DU PMS

- Implication des services annexes (maintenance, service, plonge…)
- Répartition des rôles, définition des objectifs et échéances
- Bilan et validation du travail réalisé, prêt à être intégré dans le PMS

SAVOIR EVALUER L ADEQUATION ENTRE SON SYSTEME HACCP ET LES OBJECTIFS DU PMS

- Définitions et concepts fondamentaux
- Savoir exploiter l'audit, l'analyse de l'existant et la définition des améliorations à apporter

FORMALISATION OU REVISION DES PROCEDURES, PROTOCOLES ET FICHES D'ENREGISTREMENT

- Les composantes d'un système documentaire
- La méthodologie de la gestion des documents exigés par le PMS

APPROFONDISSEMENT DE LA METHODE HACCP

- Création des protocoles inexistants
- Démarche d'analyse des risques des recettes
- Identification, description et maîtrise des principaux points critiques (CCP)
- La surveillance, les autocontrôles, les audits…