



## **Maintenir à jour et vérifier son Plan de Maîtrise Sanitaire** (Actualisé au 01/01/2026)

### **Objectifs spécifiques :**

- Contrôler les bonnes pratiques d'hygiène pendant son travail.
- Maintenir à jour les documents du Plan de Maitrise Sanitaire par rapport aux attendus de la réglementation.
- Vérifier le plan HACCP en contrôlant toutes les procédures avec leurs traçabilités journalières et hebdomadaires.
- Réaliser des prélèvements réguliers et mettre en place des analyses microbiologiques avec un laboratoire.
- Valider par des audits internes en suivant les indicateurs de conformités.
- Gérer les non-conformités, établir des actions correctives et les enregistrer.

### **Public concerné et prérequis :**

Toutes les personnes manipulant des denrées alimentaires au sein d'une crèche.  
Pas de prérequis spécifiques.

### **Durée de la formation et modalités d'organisation**

- Dates : Du \_\_/ \_\_/2026 au \_\_/ \_\_/2026
- Nombre d'heures : 14 heures
- Horaires : 9h-12h30 / 13h30-17h
- Nombre de participants minimum : 5

### **Lieu de la formation**

Au sein de \_\_\_\_\_ à l'adresse :  
\_\_\_\_\_

## **Modalités d'inscription**

Inscription ouverte du \_\_/\_\_/2026 au \_\_/\_\_/2026

Envoyé une demande par mail

Auprès de M. \_\_\_\_\_, adresse mail : \_\_\_\_\_@gmail.com

Ou auprès de Mr. LESSERTISSEUR, adresse mail : [lamartine.formation@gmail.com](mailto:lamartine.formation@gmail.com)

## **Personnes en situation de handicap**

Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?

Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

## **Contenu de la formation**

### **1. Identifier que les procédures et les contrôles soient bien appliqués dans la structure :**

- Connaître les attendus et les modifications de la réglementation ;
- Présenter les contenus du plan de maîtrise sanitaire lors des contrôles ;
- Vérifier la mise en application des Bonnes Pratiques d'Hygiène dans la structure;
- Réaliser des prélèvements en respectant les règles importantes.

### **2. Préparer et répondre aux audits qualités sur la méthode HACCP et le PMS en place :**

- Connaître les critères et les indicateurs dans la grille d'audit ;
- Organiser l'archivage des documents dans le PMS ;
- Mettre en place les analyses microbiologiques ;
- Enregistrer correctement les non-conformités et les mesures correctives.

## **Référentiel de formation, savoirs associés**

- Contrôle des températures à la réception
- Vérification des DLC/ DLUO
- Conformité des fournisseurs
- Conditions de stockage
- Plan de nettoyage et désinfection (PND)
- État et maintenance des équipements
- Gestion des déchets
- Ventilation et hygiène des surfaces
- Tenue professionnelle conforme
- Lavage des mains
- Accès restreint aux zones alimentaires
- Formation du personnel à l'hygiène alimentaire
- Préparation et manipulation des aliments
- Application des bonnes pratiques HACCP
- Séparation stricte cru/cuit



- Cuisson et maintien en température
- Refroidissement et remise en température
- Contrôle des températures de service
- Respect des règles de transport interne
- Organisation du service
- Traçabilité des matières premières
- Échantillonnage des repas
- Gestion des alertes sanitaires
- Traitement des non-conformités
- Suivi des rapports d'inspection (DDPP, ARS)
- Autocontrôles réguliers
- Étalonnage et vérification du matériel de mesure
- Revue annuelle du système HACCP

## **Moyens techniques, pédagogiques et méthodes d'évaluation**

- Exposés méthodologiques : support power point, vidéos, PDF
- Remise d'un résumé de chaque module au stagiaire en version numérique
- Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues
- Visite de la cuisine de production de l'entreprise avec étude de cas (mise en pratique)
- Ecran de télévision
- Salle avec connexion internet
- Présentation du formateur
- Présentation des stagiaires et de leurs besoins
- Evaluation interactive des acquis en début de formation
- Evaluation orale des acquis à chaque fin de module
- Evaluation interactive des acquis en fin de formation

## **Profil du formateur**

**Christophe LESSERTISSEUR, intervenant en Hygiène et Sécurité Alimentaire**

Qualification : BTS Hôtellerie-Restauration (niveau III)

Expériences : Formateur en hygiène alimentaire et en restauration depuis 2012

Traiteur en auto-entrepreneur depuis 2016

Responsable de restauration (2006-2011)