



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

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 :

- Connaitre 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)