



## « Préparer son Plan de Maîtrise Sanitaire »

### PROGRAMME JOURNEE DE FORMATION

**Objectifs spécifiques :**

Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire en crèche.  
Identifier les points de vigilance clés pour prévenir les risques sanitaires.  
Savoir encadrer et contrôler efficacement les pratiques des équipes en lien avec la sécurité alimentaire.

**Public concerné et prérequis :**

Être responsable d'une crèche

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

Date : \_\_/\_\_/2026

Durée : 7h

Horaires : 9h-12h30 / 13h30-17h

Nombre de participant minimum : 5

**Lieu de la formation :**

Adresse : \_\_\_\_\_

**Modalité d'inscription :**

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

Envoyé une demande par mail

Auprès de M. \_\_\_\_\_, adresse mail : \_\_\_\_\_@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**

### **Matinée : 9h00 à 12h30**

#### **Objectif :**

Comprendre le rôle de la directrice dans l'application des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en crèche.

#### **Contenu :**

##### **1. Introduction**

Présentation de la journée et tour de table.

Enjeux sanitaires spécifiques à la petite enfance.

##### **2. Responsabilités de la directrice sur le plan de l'hygiène alimentaire**

Surveillance des pratiques quotidiennes des équipes : hygiène des mains, tenue vestimentaire, gestes professionnels.

Vérification des protocoles de nettoyage et désinfection.

Contrôle de la réception des denrées, des températures de stockage, et des DLC.

Organisation des espaces de cuisine, de réchauffe et de repas.

##### **3. Points de vigilance prioritaires en crèche**

Biberonnerie

Cuisine

Hygiène et suivi des fiches de traçabilité

##### **4. Échange de pratiques et cas concrets**

Mises en situation à partir d'expériences réelles.

Identification collective des leviers d'amélioration.

### **Après-midi – 13h30 à 17h00**

Thème : Rédaction d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

#### **Objectifs :**

Comprendre la structure et les exigences d'un PMS

Savoir adapter le PMS à l'organisation de sa crèche

Produire une trame opérationnelle personnalisée

#### **Contenu :**

##### **1. Définition et objectifs du PMS**



## PROGRAMME FORMATION

Cadre réglementaire

Contenus obligatoires (BPH, HACCP, traçabilité, gestion des non-conformités).

### **2. Éléments constitutifs du PMS en crèche**

Procédures de nettoyage et désinfection

Contrôle des températures

Plan de lutte contre les nuisibles

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Organisation des locaux et du personnel

### **3. Atelier pratique : rédaction d'un PMS**

Travail individuel ou en binôme

Utilisation d'un modèle de trame personnalisable

Accompagnement à la rédaction

Relecture croisée entre pairs

### **4. Conclusion et évaluation de la journée**

Points à améliorer dans les pratiques internes

Plan d'action personnel

Évaluation à chaud

### **Méthodes pédagogiques :**

Apports ciblés, échanges d'expériences, analyse de cas pratiques, support illustré.

Atelier guidé, travail collaboratif, échanges de pratiques, support-modèle fourni.

### **Modalités de déroulement de la formation et moyens permettant d'apprécier les résultats de l'action :**

Présentation du formateur,

Présentation des stagiaires et de leurs besoins,

Diffusion sur écran de télévision ou video-projecteur,

Évaluation interactive des acquis en début de formation,

Évaluation orale des acquis à chaque fin de module en cours de formation,

Évaluation interactive des acquis en fin de formation.

### **Profil du formateur**

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

Qualification : BTS Hôtellerie-Restaurant (niveau III)

Expériences : Formateur en hygiène alimentaire et en restauration depuis 2012

Traiteur en auto-entrepreneur depuis 2016

Responsable de restauration (2006-2011)