

Fiche Programme de Formation

HA02 - Méthode HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Public & Prérequis

Public : Gérants et responsables en restauration, chefs de cuisine, équipes de production.

Prérequis : Aucun.

Compétences Visées

- ✓ Comprendre les obligations du Paquet Hygiène.
- ✓ Appliquer les 7 principes de la méthode HACCP.
- ✓ Déterminer les points critiques (CCP) de son activité.
- ✓ Structurer un PMS complet (BPH, HACCP, traçabilité...).

Tarifs

Présentiel : 900€ HT / jour
(Total : 1800€ HT)

Distanciel : 750€ HT / jour
(Total : 1500€ HT)

Objectifs de la formation

Sécuriser les pratiques en restauration et métiers de bouche en appliquant concrètement la méthode HACCP et en structurant un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) clair, adapté et conforme.

Programme Détaillé

Jour 1 : Maîtriser la Méthode HACCP

Cadre réglementaire, BPH, étude des dangers (5M), présentation de la méthode HACCP et atelier d'identification des CCP.

Jour 2 : Construire son PMS

Présentation des 4 volets, ateliers sur la rédaction des procédures, la formalisation du plan HACCP, la traçabilité et la gestion des non-conformités.

Pédagogie & Évaluation

Moyens : Exercices guidés, pack documentaire personnalisable.

Évaluation : QCM de positionnement et final, attestation.