

Mettre en place son plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 26198797F — Mise à jour : 26 février 2026

Organisme responsable : CMARB - DT du Morbihan

Contenu

Objectifs

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Définir ce qu'est un plan de maîtrise sanitaire et identifier ses obligations suivant son entreprise
- Rédiger son plan de maîtrise sanitaire en utilisant les documents fournis
- Définir les étapes critiques de son activité et les maîtriser

Programme

- Le contexte réglementaire
- Le plan de maîtrise sanitaire à établir
- Méthode HACCP et utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène
- Encadrement des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Traçabilité et gestion des non-conformités

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée Aucun prérequis	Niveau de sortie Sans niveau spécifique
---	---

Métiers associés

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2223638	Présentiel	Vannes	20/09/2026	20/09/2026

Source : GREF Bretagne #26198797F