



Seamróg 973

Programme de formation

Concevoir, rédiger, mettre en place et faire vivre son PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Dernière mise à jour du programme : 22 mars 2025

Public cible :

- Profil : Responsables de production agro-alimentaire, (restaurant, transformateur artisanal, usine agro-alimentaire) ou toute personne intéressée à la maîtrise de la Sécurité des Denrées Alimentaires
- Prérequis :
 - Formation HACCP ou formation HARC réglementaire datant de moins de 3 ans
 - Maîtrise de la langue française et des opérations mathématiques de base (addition, soustraction, multiplication, division)

Durée : 7 heures (1 journée)

Modalités, délais et moyen d'accès : inscription par courriel, messagerie WhatsApp ou téléphone jusqu'à 5 jours avant la date de début de la formation

Tarif :

- Session de formation inter-organismes (inscriptions individuelles) : 200€ par stagiaire
- Session de formation intra-organisme (groupe constitué) : 1 090€ par groupe de 2 stagiaires minimum à 10 stagiaires maximum



Seamrog 973

Contact :

Pour tout contact s'adresser au Responsable de l'organisme qui cumule les fonctions de référent pédagogique, référent handicap et référent qualité :

Nicolas FRAYSSE

téléphone ou messagerie WhatsApp : +594 694 45 71 80

courriel : nicolas@seamrog973.fr

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les exigences du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Savoir contextualiser le PMS dans son propre domaine d'activité
- Apprendre à rédiger un PMS exhaustif
- Acquérir les réflexes permettant de garder son PMS vivant et à jour

Progression pédagogique :

- Prise de contact, recueil des attentes, rappel formation HARC 0h50
- Bonnes Pratiques d'Hygiène 2h15
 - Personnel
 - Maintenance
 - Mesures d'hygiène
 - Instructions sectorielles
 - Plannings de nettoyage
 - Lutte contre les nuisibles
 - Approvisionnement en eau
 - Maîtrise des températures
 - Contrôles à réception et expédition
 - Exigence réglementaire
- Plan HACCP 1h45
 - Introduction
 - Etapes préliminaires
 - Analyse des dangers
 - Identification des PRP, PRPOs et CCPs
 - Valeurs cibles et limites critiques
 - Organiser la surveillance
 - Vérification du système
 - Enregistrer et archiver
- Traçabilité 0h20
- Outils d'aide à la rédaction du PMS 0h20
- Garder son PMS vivant 0h35
- Evaluation des acquis, questionnaire de satisfaction et prise de congé 0h55



Seamróg 973

Organisation :

- Formateur : professionnel expérimenté en agro-alimentaire, en particulier rédaction de PMS et de dossiers de demande d'agrément sanitaire
- Moyens pédagogiques et techniques
 - Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
 - Projection de documents supports d'interaction
 - Exposés théoriques
 - Etude de cas
- Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :
 - Feuilles de présence
 - Evaluation des connaissances en fin de formation sous la forme d'un QCM, score minimal de 70% exigé pour valider la formation
 - Formulaire d'évaluation de la satisfaction des stagiaires et des donneurs d'ordre

Performance de la formation :

- nombre de sessions organisées : 1
- nombre de stagiaires formés : 11
- taux de validation de la formation : 91%
- taux moyen de satisfaction stagiaire à chaud : 94%
- taux moyen de satisfaction stagiaire à froid : 84%
- taux moyen de satisfaction donneur d'ordre : 100%
- note moyenne de satisfaction financeur : Non évaluable (absence de réponses)