

Expertise Hygiène Alimentaire : Maîtrisez le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et l'HACCP

Lien : https://innov-maroc.com/formation/expertise-hygiene-alimentaire-maitrisez-le-plan-de-maitrise-sanitaire-pms-et-lhaccp

DURÉE	RÉFÉRENCE	CATÉGORIE
3 jours (21h)	**QLA308**	**Hygiène et HSE**

INNOV MAROC

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de cette formation, vous serez capable de :

- Identifier les principaux dangers sanitaires liés à la restauration commerciale
- Maîtriser les principes fondamentaux de la méthode HACCP pour sécuriser la production
- Appliquer les règles d'hygiène relatives au personnel et aux locaux
- Mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire conforme à la réglementation européenne
- Organiser la marche en avant pour éviter les contaminations croisées
- Gérer efficacement la traçabilité des produits et les alertes sanitaires
- Analyser les risques de TIAC et mettre en place les mesures de prévention adaptées
- Valider les procédures de nettoyage et de désinfection par des autocontrôles

POUR QUI ?

- Responsables d'établissements de restauration commerciale
- Chefs de cuisine et seconds de cuisine en hôtellerie-restauration
- Cuisiniers, commis et personnels de production culinaire
- Gérants de snacks, cafétérias et établissements de restauration rapide
- Personnel de service en salle manipulant des denrées alimentaires
- Créateurs ou repreneurs d'entreprises dans le secteur de la restauration
- Responsables qualité et hygiène au sein de structures hôtelières
- Tout salarié de la branche HRT soumis à l'obligation de formation en hygiène

INNOV MAROC



Programme détaillé

1 / Fondamentaux de la réglementation et microbiologie alimentaire

- Analyse des enjeux du Paquet Hygiène et des responsabilités de l'exploitant
- Étude des micro-organismes pathogènes et des facteurs de multiplication bactérienne
- Identification et prévention des Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

2 / Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Structure et mise en œuvre des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Élaboration des procédures basées sur les principes de l'HACCP
- Gestion de la traçabilité et archivage des documents sanitaires obligatoires

3 / Maîtrise des points critiques et surveillance (CCP)

- Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques lors de la production
- Définition des limites critiques et mise en place des procédures de surveillance
- Application des mesures correctives en cas de dépassement des seuils de sécurité

4 / Hygiène du personnel et des manipulations

- Maîtrise de l'hygiène des mains et protocoles de lavage réglementaires
- Gestion de la tenue de travail et des équipements de protection individuelle
- Prévention des contaminations croisées lors de la préparation des denrées

INNOV MAROC

5 / Organisation des locaux et gestion des flux

- Application du principe de la marche en avant dans le temps ou dans l'espace
- Aménagement des zones de travail et respect des circuits propres et sales
- Gestion des déchets, des eaux usées et lutte contre les nuisibles

6 / Nettoyage, désinfection et maintenance

- Élaboration du plan de nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel
- Utilisation sécurisée des produits détergents et désinfectants homologués
- Protocoles d'autocontrôles microbiologiques pour valider l'efficacité du bionettoyage

7 / Gestion des stocks et chaîne des températures

- Contrôle rigoureux à la réception des marchandises et gestion des non-conformités
- Maîtrise de la chaîne du froid et du chaud avec suivi des enregistrements
- Gestion des dates limites (DLC / DDM) et rotation des stocks par le mode PEPS

Approche pédagogique

- Support Ecrit et Projection
- Exposés Interactifs, Podcasts et Vidéos
- Brainstorming et Jeux de Rôle
- Mises en Situation pour faciliter l'assimilation
- Cas Pratiques et Labs inclus pour leur impact opérationnel
- Test de Validation des Acquis des Connaissances

INNOV MAROC

Prochaines dates programmées

23 au 25 Déc. 2026	Présentiel - Casablanca
10 au 12 Fév. 2027	Présentiel - Casablanca
07 au 09 Avr. 2027	Présentiel - Casablanca
02 au 04 Juin 2027	Présentiel - Casablanca
04 au 06 Août 2027	Présentiel - Casablanca

Autres dates possibles sur demande. Contactez-nous pour organiser une session intra-entreprise.

Réservation & Renseignements

Téléphone : +212 522 247 210
Email : contact@innov-maroc.com
Web : https//www.innov-maroc.com

INNOV MAROC — Tous droits réservés

INNOV MAROC