

# Application des principes HACCP

Référence : BFC_FOR_Plan_maitrise_sanitaire

Thématique : Hygiène alimentaire

**Taux de satisfaction : 89.52 %**

## Objectif

**Etablir son Plan de Maîtrise Sanitaire.**
**Mettre au point des procédures internes ou mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène de votre secteur d'activité.**

## Public

Chef d'entreprise, conjoint, salarié, demandeur d'emploi, créateurs d'entreprise de l'alimentaire.

## Programme

- Définir le type de PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).
- Utiliser les guides des bonnes pratiques d'hygiène.
- Répondre aux attents des fiches sectorielles (viande, lait, poisson, oeuf, restauration...).
- Mettre en oeuvre et formaliser le plan HACCP.
- Avoir une traçabilité adaptée.
- Déterminer la durée de vie des aliments.
- Mettre en place des plans d'autocontrôle efficaces.

## Durée

1 jour

## Prérequis et niveau de connaissance préalable

Avoir de bonnes connaissances en matière d'hygiène
(
avoir suivi la formation hygiène alimentaire en restauration ou tout savoir sur l'hygiène des aliments).

## Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

• Formateur spécialisé dans le domaine d'intervention et sélectionné par la CMA.
• Effectif de 5 à 8 stagiaires.
• Apports théoriques et mise en pratique.

## Suivi et évaluation de l'action de formation

Évaluation formative tout au long du stage - Feuille d'émargement - Attestation de stage.

## Coût de la formation

Coût total pour 1 jour de formation : 245 euros ►voir les conditions générales de vente.
Ce coût peut être pris en charge par les financeurs de la formation.
Votre conseiller Chambre de Métiers vous aide dans vos démarches et vous accompagne dans le montage du dossier de prise en charge de la formation.
Renseignez-vous en cliquant sur « Être rappelé » en bas de la fiche.

## Réservez dès maintenant votre place

Attention, les places à nos formations sont limitées. Si cette formation vous intéresse, réservez votre place directement en ligne ci-dessous.

## Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap.
Référent Handicap sur chaque site de formation.
Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bourgogne Franche-Comté**
65-69 rue Daubenton - 21000 Dijon | Tél : 30 06 (service et appel gratuits)
N°SIRET : 130 026 073 00028
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Mise à jour le 26/06/2026

## Délivré par:

- 89 - CMA Formation Auxerre : Délégation de l'Yonne 56-58 rue du Moulin du Président - BP 337 - 89005 AUXERRE Cedex
- 58 - CMA Formation Nevers : Délégation de Nevers 9 Rue Romain Baron, CS 80040 - 58027 NEVERS Cedex
- Formation à distance :

## Prochaines sessions:

- Formation à distance - Lundi 23 novembre 2026 - Inscription avant le 16/11/2026
- Formation à distance - Lundi 7 juin 2027 - Inscription avant le 31/05/2027

Tarifs:

- Tout public - contact