

POUR QUI - PUBLIC

Conducteurs de ligne,
chef(fe)s d'atelier, opérateurs
de production

POUR QUOI

Intégrer et appliquer les
principes de l'HACCP à son
poste de travail. Comprendre
et maîtriser le PMS pour savoir
le transmettre dans son équipe

PREREQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

MODALITES PRATIQUES

Lieu : 22, rue Paul Petit
42000 Saint Etienne
Horaires :
9h - 12h30 - 13h30 - 17h
Dates : définies selon les
besoins

TARIFS

Adhérent Pole Agro : 700 €HT
par participant

Non Adhérent Pole Agro : 850€
par participant

Prise en charge possible par
OCAPIAT.

Frais de Repas non inclus.

ACCESSIBILITE

Si un participant se trouve en
situation de handicap,
contactez-nous au préalable
pour que nous puissions
construire ensemble un
parcours de formation adapté.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

POLE AGRO 42 & ALENTOURS
contact@poleagro42.com
04 77 49 25 70

Date limite d'inscription : 15 jours
avant le démarrage de la
formation

Nombre minimum de
participants pour le collectif : 4

PROGRAMME DE FORMATION

PMS et Sécurité des denrées alimentaires

→ Formation 2 jours - 14 heures



Objectifs de la formation

Permettre aux participants de construire, comprendre et faire vivre un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) efficace, conforme à la réglementation et adapté à leur réalité terrain.

A l'issue de la formation, le participant sera en mesure de :

- Identifier les familles de dangers liés à l'agroalimentaire
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
- Réaliser les contrôles CCP / PRPO, appliquer les corrections et actions correctives en cas de perte de maîtrise

Programme

1. Comprendre les exigences réglementaires... et leur impact concret

- Décryptage du Paquet Hygiène et des obligations clés
- Règlements et arrêtés spécifiques selon les activités
- Références au Codex Alimentarius : cadre international
- Attendus réels des services de contrôle

Format : quiz interactif + analyse de cas concrets de contrôles

2. Maîtriser les fondamentaux du PMS : les bases indispensables

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et les PRP
- Les 4 familles de dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes)
- Identification des sources de contamination (méthode des 5M)
- Organisation de la traçabilité

Format : atelier de diagnostic + analyse de pratiques terrain

3. Traduire les exigences en pratiques opérationnelles

- Lecture critique d'un environnement de production
- Identification des écarts et des risques réels
- Mise en cohérence des pratiques avec les exigences PMS

Format : mise en situation + autodiagnostic guidé

4. Déployer la démarche HACCP de manière concrète

- Les 7 principes et les 12 étapes, simplifiés et appliqués
- Identification des CCP et PRPo
- Gestion des corrections et actions correctives
- Gestion des non-conformités

Format : mise en situation de construction pas à pas d'un système dans une entreprise fictive / Application immédiate aux situations des participants

5. Structurer un PMS efficace et vivant

- Articulation entre BPH, traçabilité et HACCP
- Organisation documentaire simple et efficace
- Suivi et mise à jour du PMS

Format : construction d'un PMS simplifié applicable en entreprise

6. Répondre aux exigences des entreprises certifiées

- Panorama des principaux référentiels : IFS, BRC, ISO, FSSC 22000
- Comprendre les logiques d'audit
- Focus sur la Food Defense et la Food Safety Culture

Format : décryptage + retours d'expérience terrain

7. Partager et ancrer les bonnes pratiques

- Échanges entre participants
- Analyse de situations réelles
- Identification d'actions concrètes à mettre en place dès le retour en entreprise

Format : intelligence collective / co-développement



Modalités pédagogiques

→ En présentiel

- Approche terrain, directement applicable
- Alternance entre apports, ateliers et mises en situation
- Serious game HACCP pour ancrer les apprentissages
- Outils simples pour structurer ou améliorer son PMS
- Adaptation aux différents métiers de l'agroalimentaire

Modalités d'évaluation

- Evaluation des acquis (auto-diagnostic, études de cas pratiques)
- Questionnaire de satisfaction des participants à chaud
- Questionnaire de satisfaction du mandataire à froid (6 mois après la formation)

