LDA53
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DE LA MAYENNE

F.01 : VOTRE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) en restauration collective - Clés du succès -Module n°1

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

FORMATION

DUREE
0,5 jour

TARIF
Nous consulter

LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL
Période : Janvier à décembre 2026
Lieux : Laval – Mayenne – Château-Gontier
Date : mercredi après-midi (ou autre sur demande)
Groupe de participants : entre 6 et 10

OBJECTIFS DE FORMATION

-Répondre aux exigences réglementaires du paquet hygiène (règlements n°852 et 853 / 2004)

-Disposer des connaissances pour rédiger la partie 1 du PMS à savoir les procédures et enregistrements sur les Bonnes pratiques d'Hygiène et de Fabrication en cuisine

PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : Responsable de cuisine et second de cuisine
- Prérequis : Avoir suivi une formation initiale aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et travaillé en restauration collective

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Fourniture de documents (procédures et enregistrements) et d'un support de formation
- Questions au groupe, échanges questions-réponses

INTERVENANT

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments au LDA53

ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des connaissances en début de formation et évaluation des acquis en fin de session sous forme de quiz Klaxoon
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid Klaxoon)

Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire

PROGRAMME

Partie I du référentiel de cuisine : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

- L'hygiène du personnel
- Le nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux
- La maitrise des températures
- La gestion des déchets
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- La qualité de l'eau
- La réception des marchandises
- Le déconditionnement
- Le stockage des denrées alimentaires
- Le prétraitement des primeurs
- La congélation et décongélation
- La gestion des produits entamés
- L'utilisation du lait cru et des œufs coquilles
- Le suivi de la dégradation de l'huile de friture
- Le refroidissement rapide
- La remise en température
- La distribution des produits finis
- La gestion des restes alimentaires

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.

Pour plus d'informations, contacter le LDA53 : Lda53@lamayenne.fr ou 02.43.56.36.81
LDA53 – 224, rue du Bas des bois - BP 1427 – 53014 LAVAL Cedex