



HACCP & plan de maîtrise sanitaire (PMS) – boulangerie-pâtisserie

Mettre en place un PMS conforme et opérationnel (paquet hygiène, règlement CE 852/2004) et appliquer la méthode HACCP.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les exigences réglementaires et identifier les dangers spécifiques au métier.
- Mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS) conforme, appliquant les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode HACCP (7 principes).

Programme détaillé – 2 JOURS / 14 HEURES (THÉORIE, CAS PRATIQUES ET OUTILS)

Jour 1 – Fondamentaux de l'hygiène, dangers et PMS (partie 1) 7 h • dont cas pratiques

1. Cadre réglementaire et enjeux sanitaires

- Paquet hygiène : règlements CE 178/2002, 852/2004, 853/2004 ; arrêté du 8 octobre 2013 ; guide des bonnes pratiques d'hygiène.
- Obligations légales : auto-contrôles, traçabilité, formation du personnel.
- Sanctions en cas de non-respect (amendes, fermeture administrative).
- Cas pratique : analyse d'un rapport d'inspection (DDPP) – quels manquements ?.

2. Microbiologie alimentaire et dangers en boulangerie

- Dangers biologiques (Salmonella, Listeria, moisissures), chimiques (allergènes, additifs, produits de nettoyage), physiques (verre, métal, plastique).
- Risques spécifiques : contamination croisée (farine, œufs, beurre), pâtes fermentées (brioche, viennoiseries), conservation des produits.
- finis.
- Exercice : identifier les dangers à partir de situations réelles (photos).

3. Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel : tenue, lavage des mains, comportement en zone de production.
- Hygiène des locaux et équipements : zonage, nettoyage / désinfection, maintenance (pétrin, four, laminoir).
- Gestion des déchets : tri, stockage, fréquence d'évacuation.
- Cas pratique : audit photo d'une boulangerie – points d'amélioration.

4. Plan de maîtrise sanitaire (PMS) – partie 1

- Contenu du PMS : BPH, procédures de nettoyage / désinfection, plan de contrôle, gestion des non-conformités, traçabilité.
- Modèle de PMS pour une boulangerie (à adapter).
- Exercice : remplir un tableau de traçabilité pour un produit (ex. baguette tradition).

Jour 2 – HACCP, PMS (partie 2) et mise en œuvre 7 h • dont simulation d'audit

PUBLIC CONCERNÉ

Artisans boulangers-pâtisseries, employés de boulangerie/pâtisserie, chefs de production, responsables qualité et toute personne impliquée dans la sécurité alimentaire.

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis. Idéalement, venir avec son PMS existant (ou ses documents d'hygiène) pour les ateliers.

DURÉE & ORGANISATION

14 heures (2 jours).

EFFECTIF

6 à 12 participants (pédagogie interactive).

MODALITÉ

Présentiel ou classe virtuelle (visio).

TARIF & FINANCEMENT

Sur devis (intra ou inter-entreprises).
Finançable par votre OPCO – OPCO EP (boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie) ou OCAPIAT (industries alimentaires) – au titre du plan de développement des compétences ; France Travail possible.

DÉLAI D'ACCÈS

Inscription jusqu'à 5 jours ouvrés avant le début de la formation. Prévoir en amont le dépôt du dossier de prise en charge OPCO.

CONTACT & INSCRIPTION

info@oxyformation.fr • 01 83 43 92 38 •
www.oxyformation.fr • Devis & étude de financement.



HACCP & plan de maîtrise sanitaire (PMS) – boulangerie-pâtisserie (suite)

5. Les principes de l'HACCP

- ▶ Les 7 principes : dangers, points critiques (CCP), limites critiques, surveillance, actions correctives, vérification, documentation.
- ▶ Application : température de fermentation (levain, pâte à brioche), contrôle des allergènes, cuisson à cœur des viennoiseries.
- ▶ Outils : grille d'analyse des dangers, arbre de décision pour identifier les CCP.

6. Plan de maîtrise sanitaire (PMS) – partie 2 : traçabilité

- ▶ Réception : DLC/DLUO, température, état des emballages ; fiche de réception type (farine, œufs, beurre).
- ▶ Production : fiches de fabrication (fermentation, cuisson), enregistrement des températures (four, chambre de fermentation).
- ▶ Stockage : FIFO, séparation des allergènes ; vente : étiquetage (allergènes, DLC), gestion des invendus.
- ▶ Exercice : créer une fiche de traçabilité pour un produit fini (ex. croissant aux amandes).

7. Nettoyage et désinfection

- ▶ Méthode Sinner (chaleur, temps, action mécanique, produit) ; nettoyage vs désinfection.
- ▶ Focus boulangerie : pétrin, four, moules à viennoiseries, surfaces en contact.
- ▶ Cas pratique : élaborer un plan de nettoyage / désinfection.

8. Non-conformités, audits et évaluation

- ▶ Identifier une non-conformité (DLC dépassée, contamination, température non respectée) et actions correctives (isolement, rappel, désinfection).
- ▶ Préparation aux audits : check-list DDPP et simulation d'audit (jeu de rôle).
- ▶ Quiz final de validation des acquis et plan d'action individuel (3 actions par participant).

Organisation pédagogique

Moyens & méthodes pédagogiques

Formateur spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire. Alternance théorie/pratique : audits photo, exercices sur fiches, simulation d'audit DDPP. Outils clés en main remis (modèle de PMS, fiches de traçabilité, check-lists, grille d'audit).

Moyens de suivi & modalités d'évaluation

Positionnement individuel avant l'entrée en formation. Émargement, évaluation continue (exercices, mises en situation) et évaluation finale (quiz / mise en situation). Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis.

Profil des formateurs

Formateurs experts de leur domaine (HCR, métiers de bouche, hygiène, gestion ou prévention), justifiant d'une expérience professionnelle significative. CV et qualifications disponibles sur demande.

COMPÉTENCES VISÉES

Connaître les exigences réglementaires, identifier les dangers, mettre en place un PMS conforme, appliquer les BPH et la méthode HACCP, maîtriser la traçabilité et les allergènes, et préparer les audits DDPP.

ACCESSIBILITÉ – SITUATION DE HANDICAP

Parcours accessibles aux personnes en situation de handicap. Un référent handicap étudie avec vous les adaptations nécessaires – nous contacter.

VALIDATION

Attestation de fin de formation avec évaluation des acquis (et certificat de formation utile pour la prise en charge OPCO).