

Hygiène et prévention des risques alimentaires - sur site sur devis

2 jours 14 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

Public visé

Toute personne amenée à manipuler les denrées alimentaires en boulangerie pâtisserie
Sensible à l'intégration des personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous contacter si vous avez des besoins spécifiques. Nous étudierons ensemble les possibilités d'adaptation ou de compensation disponibles.

Pré-requis

Travailler dans le secteur de l'alimentation.

Être en capacité de comprendre, de lire et d'écrire le Français

Matériel requis : téléphone avec connexion internet pour réaliser les émargements, questionnaires numériques dans la cadre de notre démarche qualité via l'adresse email du participant.

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

§ Se mettre en conformité par rapport aux attendus réglementaires concernant l'hygiène et les informations à diffuser en boutique

§ Identifier précisément les points et situations à risques en fabrication et en vente

§ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène adaptées au secteur de la boulangerie pâtisserie artisanale

§ Organiser une traçabilité cohérente des achats jusqu'à la vente

Rédiger un plan de maîtrise sanitaire adapté au secteur de la boulangerie pâtisserie artisanale

Description / Contenu

Formation réalisée sur site par S. GRAFFIN - formateur en hygiène et prévention des risques alimentaires

JOUR 1

Accueil des participants et tour de table des autoévaluations et des attentes

§ Présentation, explication et passage des consignes concernant l'organisation de la journée

§ Audit réalisé par une personne en fabrication et en vente (qui sert d'évaluation avant la formation)

Le formateur réalise aussi un audit contradictoire de son côté

§ Restitution et comparaison

§ Apports réglementaires et méthodologiques (mise à disposition d'outils concrets)

Emargement des présences par demi-journée

Bilan de la journée

JOUR 2

Accueil et tour de table



- § Explication et passage des consignes concernant l'organisation de la journée
- § Rappel concernant les bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie pâtisserie artisanale
- § Rappel sur la traçabilité des matières premières et des fabrications
- § Mise en place par les participants d'actions correctives en fonction des points et situation à risque observés le jour 1
- § Mise en place d'un plan d'action réalisé avec l'établissement (Evaluation de fin formation)
- § Evaluation individuelle en fin de formation

Autoévaluation de fin de formation

Questionnaire de satisfaction

Emargements des présences par demi-journée

Modalités pédagogiques

- § Formation-Action
- § Auto positionnement du stagiaire avant l'entrée en formation
- § Auto-diagnostic des participants en situation de travail
- § Apports théoriques, législatifs et méthodologiques
- § Mise en place par les participants d'actions correctives in-situ
- § Évaluation individuelle en fin de formation
- § Lien d'accès vers un espace en ligne permettant le téléchargement de documents complémentaires à la formation (Guides, auto-contrôles...)

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation. § Grille d'auto-diagnostic

§ Photos prises par l'intervenant

Modalités d'évaluation et de suivi

§ Feuille de présence

§ Certificat de réalisation

§ Attestation de formation

§ Questionnaire de satisfaction de la formation