

Hygiène et prévention des risques alimentaires - sur site sur devis

1 jour 7 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

- Identifier le contexte réglementaire, ses principaux acteurs et les principales obligations concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire en boulangerie pâtisserie
- Limiter significativement les risques d'accidents alimentaires en utilisant la méthode HACCP
- Acquérir les connaissances nécessaires pour organiser et gérer son activité professionnelle de manière à assurer la sécurité des consommateurs

Description / Contenu

- § Analyse de la situation existante en collaboration avec les équipes
- § Identification des écarts par rapport aux attendus réglementaires
- § Les services de contrôle et les points évalués lors d'une inspection
- § La méthode HACCP et les 5M en pratique
- § Mettre en place un système de traçabilité des matières premières cohérent
- § L'hygiène et le comportement du personnel : les bonnes pratiques à adopter en boulangerie, pâtisserie et en vente
- § L'organisation du travail dans les locaux (La marche en avant)
- § L'état et l'entretien des locaux et du matériel
- § La réception et le transport des matières premières
- § Le stockage des matières premières, la gestion du stock, des produits entamés et fabriqués à l'avance
- § La maîtrise des températures (chaîne du chaud et chaîne du froid)
- § La gestion des déchets et des eaux résiduaires
- § Le plan de maîtrise sanitaire : définition et contenu
- § L'intérêt du guide des bonnes pratiques d'hygiène



Modalités pédagogiques

- § Apports théoriques, législatifs et méthodologiques
- § Mise en place par les participants d'actions correctives in-situ
- § Proposition et/ou construction en commun d'outils d'auto-contrôle
- § Auto-évaluation avant l'entrée en formation
- § Evaluation individuelle en fin de formation
- § Remise d'un plan de maîtrise sanitaire à compléter

Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation.

Modalités d'évaluation et de suivi

- § Feuille de présence
 - § Attestation d'assiduité
 - § Attestation de formation
 - § Questionnaire de satisfaction de la formation
- § Autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation