



# FORMATION BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DANS LES METIERS DE BOUCHE

TAUX DE  
SATISFACTION  
93 %

## OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- ✍ Savoir analyser et comprendre l'environnement professionnel d'une entreprise agro-alimentaire, et être capable de mettre en place des actions préventives et correctives pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire,
- ✍ Savoir identifier et gérer un risque sanitaire,
- ✍ Avoir les compétences nécessaires pour connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en respectant la méthode HACCP,
- ✍ Être en mesure de comprendre la démarche HACCP et d'en maîtriser ses principes.

## 1. LA REGLEMENTATION

- ✍ Les bases de la réglementation communautaire et nationale (Paquet hygiène)
- ✍ Le plan de maîtrise sanitaire
- ✍ La notion de déclaration, d'agrément ou de dérogation à l'obligation d'agrément
- ✍ Les contrôles officiels

## 2. LA METHODE HACCP

- ✍ Présentation – Définition
- ✍ La méthode des 5 "M"
- ✍ Les 7 principes et les 14 étapes
- ✍ Les dangers microbiologiques, physiques et chimiques

## 3. LES BASES DE L'HYGIENE

- ✍ L'hygiène du personnel
- ✍ Le nettoyage / désinfection

## 4. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

- ✍ Les bonnes pratiques d'hygiène : réception, stockage, opérations primaires, production, vente, livraison...
- ✍ Les autocontrôles
- ✍ La chaîne du froid / chaîne du chaud
- ✍ Le refroidissement rapide et gestion des anomalies
- ✍ La remise en température et gestion des anomalies
- ✍ La gestion des excédents et des déchets
- ✍ La traçabilité
- ✍ La gestion des non-conformités
- ✍ La gestion de crise, retrait, rappel des produits

## PUBLIC CONCERNE :

- Artisans des métiers de bouche
- Agent de production
- Responsable de production, responsable d'atelier
- Responsable qualité

## PRE-REQUIS :

- Aucun

## ORGANISATION DE LA FORMATION :

- Durée : 1 jour – 7 heures
- Intra entreprise
- 10 stagiaires maximum
- Dates / Prix : A définir avec le client selon ses attentes / besoins

## EVALUATION DE L'ACTION DE FORMATION :

- Evaluation des connaissances HACCP avant et après la formation (+ correction)
- Evaluation des acquis de formation
- Compte-rendu de formation

## VALIDATION DE LA FORMATION :

- Remise certificat de réalisation de formation

## OUTILS ET SUPPORTS PEDAGOGIQUES :

- Présentation du module par vidéoprojection
- Livrets de formation
- Méthode participative animée autour de cas concrets, étude de cas
- Kit d'apprentissage au lavage des mains

## LES + PEDAGOGIQUES :

- ½ journée ou 1 journée d'immersion sur site – audits et analyse des pratiques
- ½ journée ou 1 journée sur site – évaluation des acquis de formation et suivi des plans d'action définis lors de la session en immersion

Délais de rétractation de 11 jours à partir du jour de signature du contrat