



FORMATION BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE ET METHODE HACCP

Version 1.3 juillet 2022

Identifiant :

INI_HYG_HACCP

Objectif de la formation

- Maîtriser les risques liés à la manipulation de denrées alimentaires
- Définir les mesures préventives nécessaires pour assurer l'innocuité des denrées transformées et servies
- Mettre en œuvre des solutions efficaces en cas de dysfonctionnement
- Mettre en œuvre le guide des bonnes pratiques d'hygiène adaptée à la boulangerie et à la pâtisserie
- D'élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire spécifique à la boulangerie et à la pâtisserie
-

Public visé :

Tout Public

Modalités de recrutement :

L'entretien se fait en simultané avec des tests de positionnement pour affiner le programme avec le formateur.

Méthodes et moyens pédagogiques

- Accompagnement formateur adapté en fonction du niveau en visioconférence / Whatsapp
- Méthode participative.
- Mise en situation, dialogues, dans un contexte professionnel.
- Mise à disposition d'un accès e-learning adapté au niveau du stagiaire

Modalités d'évaluation

- Test de positionnement
- Quiz, QCM, jeux de rôles, exercices pratiques en cours de formation

Délai d'accès à la formation

- A partir de la signature de la convention (24h à 72h).

Document actualisé juillet 2022

FORMATECH PLUS

RCS 804 382 513 RCS ÉVRY – Numéro d'Activité : 11910754891

4 rue Charles Baudelaire – 91000 Évry

GSM : +33 6 03 82 34 52 – EMAIL : m.ourzik@formatech-plus.com



Prérequis :

Aucun

Lieu de la formation :

En INTER

Résultats attendus de la formation

ATTESTATION DE SUIVI DE FORMATION BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE/HACCP

Document actualisé juillet 2022

FORMATECH PLUS

RCS 804 382 513 RCS ÉVRY – Numéro d'Activité : 11910754891

4 rue Charles Baudelaire – 91000 Évry

GSM : +33 6 03 82 34 52 – EMAIL : m.ourzik@formatech-plus.com



Programme :

- **Qu'est-ce que la démarche qualité en hygiène**
 - Définition de la méthode HACCP et du principe d'hygiène en boulangerie
 - Comprendre le fonctionnement et la méthode de la démarche qualité dans un établissement manipulant des denrées alimentaires
 - Qu'est-ce que la marche en avant des marchandises ?
 - Retour sur les bonnes pratiques d'hygiène des locaux et du personnel

- **Comprendre le mode de prolifération et le développement des bactéries**
 - Focus sur les grandes lois du développement microbien dans un univers alimentaire
 - Pourquoi assurer le respect des températures ?
 - Quel impact sur les denrées alimentaires ?
 - Connaître les risques et les incidences en cas de non-respect des règles d'hygiène

- **Focus sur les microbes en général et ceux de l'alimentation en particulier**
 - Connaître les différents types de microbes pour les reconnaître
 - Acquérir des réflexes en cas d'infection et comment anticiper ou prévenir les risques?
 - Gestion des problèmes d'infection dans une boulangerie
 - La méthode des 5 M
 - Aide à la résolution des problèmes

- **Mettre en place les tableaux de gestion de la méthode HACCP**
 - Identifier les différentes procédures de nettoyage et les bonnes pratiques de nettoyage en boulangerie
 - Mettre en place un plan général de nettoyage dans son établissement ou sa boutique
 - Appréhender le guide des bonnes pratiques d'hygiène

Type de parcours de formation

Individualisé : selon les objectifs individuels



Moyens Pédagogiques

- Enseignements théoriques les 2/3 du temps.
- Méthode active et expositive
- Présentation de slides par vidéo projection
- Remise de supports de formation (format PDF)

MISE EN SITUATION

- Evaluation d'une grille d'audit
- Evaluation des pratiques professionnelles

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Réalisation de quizz
- Mise en situation "méthode des 5M
- Etude de cas

Rythme de formation

Plusieurs rythmes possibles

Tarif :

900 € TTC

Durée :

14 heures/2jours

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (PMR). Pour d'autres besoins spécifiques, nous consulter avant la formation afin d'étudier nos possibilités d'adaptation