

Actualisé le 15 janvier 2024.

Formation : Hygiène et bonnes pratiques professionnelles POUR LES SECTEUR DES METIERS DE BOUCHE DONT LES BOULANGERIES-PATISSERIES.

PUBLIC : professionnels exerçant dans la production alimentaire.

PRE-REQUIS (facultatif) : Maitriser les savoirs de base « lire et écrire en français »

La formation peut être envisagée dans une autre langue

COMPETENCES EVALUEES : aucune évaluation d'entrée en formation

MODALITES et DELAIS D'ACCES :

- Entretien (analyse du besoin, faisabilité ...) et convention
- Auto-financement, le délai d'accès est d'environ 15 jours
- Si vous demandez le financement d'un tiers payant (OPCOEP Actalians, ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

NATURE : Pour les salariés, conformément à l'article L.6313-1 du code du travail, cette formation est caractérisée comme une action de développement des compétences.

CONDITIONS FINANCIERES : Selon convention

Durée de la formation : 1 jour – 7 heures **Fréquence :** Journée de 7 heures

TYPE ET LIEU : Intra entreprise, dans l'établissement du contractant ou dans une salle réservée par lui-même.

FORMATEUR : Expérimenté QHSE. Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront renseignés au contractant.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPLOYES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

1. Méthodes pédagogiques :

Cette méthode des cas sur exercices réels a pour but de permettre aux participants d'appliquer immédiatement l'enseignement reçu. La pluralité des mises en situation permet au formateur de conduire son intervention en conjuguant les apports théoriques et pratiques adaptés. Il engage également, les participants à des périodes réflexives, leur permettant de mettre en application les nouveaux savoirs à la réalisation de tâches.

2. Outils pédagogiques : Les supports de cours seront transmis en version papiers ou numériques, ils seront adaptés par le formateur afin de répondre aux différents profils des participants et leur permettre ainsi de se les approprier.

3. Modalités de contrôle :

Evaluation de positionnement en début de formation. Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), questionnaire à choix multiple

SANCTION : A l'issue de la formation, il sera remis à chaque apprenant ayant pris part à la totalité des cours, une attestation d'assiduité à la formation

SUIVI PEDAGOGIQUE : Durant les 2 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

OBJECTIF ET COMPETENCES VISEES :

Acquérir les compétences nécessaires pour organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire conformes aux attendus de la réglementation, tout en assurant la satisfaction des clients.

Adaptés à la boulangerie-pâtisserie :

- Identifier les grands principes de la réglementation.
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène.
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

La réglementation en hygiène pour les professionnels de la boulangerie pâtisserie

- Quels modes opératoires mettre en place pour assurer le respect des normes d'hygiène ?
- Retour sur les bonnes pratiques d'hygiène des locaux et du personnel
- Appréhender un guide des bonnes pratiques
 - Sur les procédures de nettoyage
 - Sur le plan général de nettoyage dans votre établissement

CONTENU DE LA FORMATION**ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR****LES DANGERS MICROBIENS**Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ;
- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes — la répartition des micro-organismes dans les aliments.

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments.

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

LES AUTRES DANGERS POTENTIELS :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- dangers physiques (corps étrangers...) ;
- dangers biologiques (allergènes...).

LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION

Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

Les contrôles officiels :

- direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, agence régionale de santé ;
- grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés ;
- suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks.

Les principes de l'HACCP et particularités de la boulangerie pâtisserie

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements) par la mise en place de tableaux de gestion, spécifiques à la boulangerie pâtisserie

- Optimiser l'organisation de son classeur
- Les fiches de contrôle et de suivi
- Gestion des plannings de nettoyage

Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur d'activité spécifié.

En savoir plus

Tel. Mob. : 06 01 45 40 03

Ad. Mail : adarconseil.sm@gmail.com

INDICATEURS DES RESULTATS OBTENUS EN 2022

Nombre d'inscrits	207 apprenants
Taux de satisfaction des stagiaires	89 %
Taux de satisfaction des prescripteurs	97 %
Taux d'interruption (maladie et abandon)	2 %
Taux de retour d'enquête	89 %
Formations certifiantes	100 %