



Bonnes pratiques en hygiène alimentaire

Public concerné

Tout manipulateur de denrées alimentaires appliquant ou voulant connaître les bonnes pratiques d'hygiène dans sa structure.

Pré-requis

Savoir lire et écrire le français.



Participants :
groupe de 2 à 10 personnes maximum



Durée :
adaptable à vos besoins



Profil du formateur :
diététicien-nutritionniste



Lieu :
dans vos/nos locaux



Prix :
sur demande

Objectif de la formation

Connaître et comprendre les obligations relatives à la sécurité des denrées alimentaires et aux bonnes pratiques d'hygiène. Identifier les principaux dangers alimentaires de votre activité afin de les maîtriser par l'application des bonnes pratiques d'hygiène et par la réalisation d'autocontrôles.

Objectifs pédagogiques

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

- Partager ses pratiques d'hygiène alimentaire actuelles
- Expliquer l'intérêt de respecter les bonnes pratiques en hygiène alimentaire
- Identifier les dangers et risques liés à la sécurité alimentaire
- Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques (règle d'hygiène des « 5 M »)
- Être autonome sur les bonnes pratiques d'hygiène en fonction de la situation rencontrée
- Savoir mettre en place un moyen de maîtrise (plan HACCP, hygiène, traçabilité...)

Programme

- Contexte réglementaire relatif aux bonnes pratiques et conditions d'hygiène
- Les facteurs de risques alimentaires
 - Microbiologiques - Physiques - Chimiques - Allergènes
 - Les 5 principales sources de contamination : les « 5 M »
 - Les micro-organismes pathogènes
- Les moyens de maîtrise
 - HACCP et respect des bonnes pratiques en hygiène du personnel et des locaux
 - Éviter les contaminations : traçabilité, autocontrôle, gestion des non-conformités
- Manipulation des denrées alimentaires
 - Réception - Transport - Stockage - Température - Conservation

Méthodes pédagogiques

Magistrale, participative, interactive, applicative, mises en situation/cas pratiques, quiz

Modalités d'évaluation

- Questionnaire remis au début de la formation et à la fin. Un total égal ou supérieur à 70 % ou lorsqu'il y a un progrès entre le questionnaire avant/après d'au moins 20 % signifie que les connaissances ont bien été acquises durant cette formation
- Évaluation de satisfaction « à chaud » sous forme de questionnaire en fin de formation

Support remis

Support de formation - Fiches : les points clés, HACCP, 5 M, fiche hygiène

Modalités et délais d'accès

Entre 2 jours et 4 semaines, à la demande du client, suite à la signature de la convention

Accessibilité aux personnes atteintes de handicap

Nous contacter

Informations et contact

formations@saveursetvie.fr
www.saveuretvie.fr