



CONNAÎTRE ET APPLIQUER LES REGLES D'HYGIÈNE D'UNE ENTREPRISE AGROALIMENTAIRE

PUBLIC

Salarié/Chef d'entreprise/
Demandeur d'emploi

PREREQUIS

Savoir lire et écrire

DUREE

7 heures soit 1 jour

HORAIRES

8h30 -12h / 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Voir planning

INTERVENANT

Elodie COTTE, ingénieure
agroalimentaire, formatrice
depuis 2013

TARIF

A partir de 175€ (nous
consulter pour formation intra-
entreprise)

LIMITE EFFECTIF

De 4 à 9 participants

DÉLAIS D'ACCÈS

De 15 jours à 2 mois en
fonction du financement
demandé.

QUALITE ET SATISFACTION

Note de satisfaction globale: 9/10
100% satisfaction des stagiaires

7 heures soit 1 jour

OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

1. Identifier les grands classiques des bonnes pratiques d'hygiène
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
3. Savoir utiliser l'outil mis à disposition pour mettre en place la traçabilité de mon entreprise
4. Mettre en œuvre des solutions face aux risques (hygiène, retrait, rappel) de façon autonome.

METHODE PEDAGOGIQUES

- ✓ Formation basée sur une pédagogie active.: les apports théoriques sont ponctués d'activités ludiques, d'exercices et d'échanges avec la formatrice.
- ✓ Support utilisé :
 - des présentations et documents vidéoprojetés
 - un tableau de conférence ou paperboard
 - des quiz et des exercices d'application format papier
 - Des vidéos et photos
- ✓ un livret de formation remis à chaque stagiaire et mis à disposition par mail à la suite de la formation

DISPOSITIF DE SUIVI DE L'EXÉCUTION ET DE L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE LA FORMATION

- ✓ Feuilles de présence et certificat de réalisation
- ✓ Questions écrites (QCM) en cours et en fin de formation
- ✓ Évaluation de la satisfaction en fin de formation
- ✓ Remise d'une attestation individuelle de fin de formation
- ✓ Evaluation du transfert des acquis à M+3

* Nouveau programme



CONTENU DE LA FORMATION

1. LES DIFFERENTS DANGERS ET LEUR CONSEQUENCE

1.1. Les dangers microbiens.: Microbiologie des aliments ;Les dangers microbiologiques dans l'alimentation ;Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

1.2. Les autres dangers potentiels : dangers chimiques ; dangers physiques ; dangers biologiques

1.3 Les techniques de conservation

2.AMENAGEMENT D'UN LOCAL ET SYSTEME DE FLUX

2.1. Le principe de marche en avant.

2.2. Aménagement d'un local

2.3 Les différents types de flux

3. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

3.1 l'hygiène du personnel et des manipulations

3.2 les principes du nettoyage et de la désinfection

3.3 Le respect des températures

3.4 Cuisson et refroidissement

3.5 Les règles de stockage

3.6 Congélation et décongélation

4. LE PRINCIPE DE LA METHODE HACCP

3.1. Diagramme de fabrication

3.2. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.3. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

5. LA TRACABILITE EN ENTREPRISE

5.1 Les différents systèmes de traçabilité

5.2 Le test de la traçabilité

5.3 Mise en œuvre de solutions





MODALITES :

Formation intra- entreprise

Formation inter entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).

Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.

La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap

Date: en fonction des disponibilités des salariés.

Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

ORGANISATION :

- En présentiel
- En distanciel

- En presentiel
- En distanciel

RYTHMES :

- En continu
- En discontinu

- EN continu
- En discontinu

Cette formation est accessible:



En cas de situation de handicap nécessitant des adaptations spécifiques, n'hésitez pas à contacter notre référente Elodie COTTE au 0692 988 445

MODALITES INSCRIPTION

Pour les modalités et les délais d'accès à cette formation,

Contactez nous :



0692 988 445



helloacademie@gmail.com



Du Lundi au Vendredi 7h30 - 17h



www.helloacademie.re