V2-04/2026

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

PUBLIC

Salarié / Chef d'entreprise / Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

Savoir lire et écrire

DURÉE

7 heures soit 1 jour

HORAIRES

8h30 -12h / 13h-16h30

DATES ET LIEUX

Nous consulter

INTERVENANT(S)

Ingénieur agroalimentaire

TARIF

Nous consulter

LIMITE EFFECTIF

De 4 à 9 participants

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 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

CONTENU DE LA FORMATION

Hello Académie Expertise

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

1. LES DIFFÉRENTS DANGERS ET LEUR CONSÉQUENCE

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. AMÉNAGEMENT D'UN LOCAL ET SYSTÈME 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'HYGIÈNE

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 MÉTHODE 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 TRAÇABILITÉ EN ENTREPRISE

5.1 Les différents systèmes de traçabilité 5.2 Le test de la traçabilité

5.3 Mise en œuvre de solutions

DELAI D'ACCÈS

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

QUALITE ET SATISFACTION CLIENT

Note qualité globale : 9,2 / 10
Note atteinte des objectifs: 3,3 / 4
Note reussite examen: n/a

Nombre de session: 6
Nombre de participant: 48

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

MODALITES :

✅ Formation intra-entreprise

Une session organisée pour les salariés d'une entreprise.
Lieu: soit dans les locaux de l'entreprise (salle conforme), soit dans une salle louée pour l'occasion.
Date: en fonction des disponibilités des salariés.
Le programme peut être adapté au contexte et modifié en fonction des attentes.

✅ Formation inter-entreprise

Le contenu ,la date, le lieu et le prix de formation sont fixes (voir planning).
La salle de formation sera louée à un prestataire respectant les dispositions en matière d'accessibilité des personnes en situation de handicap
Un mode de formation qui facilite le partage d'expérience entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

ORGANISATION :

✅ **En distanciel**
✅ **En présentiel**

✅ **En présentiel**
✅ **En distanciel**

RYHTMES :

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

✅ **En continu**
✅ **En discontinu**

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 :

0262 850 860 helloacademie@gmail.com Du Lundi au Vendredi 8h- 17h

Voir les différents financements possibles sur le site: https://helloacademie.re/financement/