

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



OBJECTIF PÉDAGOGIQUE

PUBLIC

Salarié / Chef d'entreprise /
Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

Savoir lire et écrire

DUREE

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

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



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

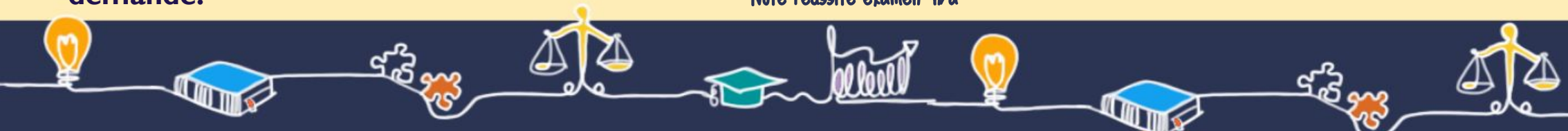
DELAI D'ACCÈS

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: 3,4 / 4
Note réussite examen: n/a

Nombre de session: 18
Nombre de participant: 111



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

RYTHMES :

- ☒ 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/>