



BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Formation initiale

PUBLIC CONCERNE

Personnel de l'industrie alimentaire.

Pré-requis : maîtriser la lecture et l'écriture.

ORGANISATION

Durée du stage : 2 jours (14 heures).

Participants : 12 maxi (seuil d'ouverture : 7).

Modalités pédagogiques :

pédagogie active basée sur des échanges avec les participants, des travaux de groupe sur cas concrets adaptés aux process alimentaires, mini-audits, travaux pratiques.

Moyens pédagogiques :

documentation fournie par l'entreprise, CD-Rom, diaporama, jeux pédagogiques, mallette Glogerm.

Intervenants : Mélanie BOUCHARD ou Olivier FLAMBARD ou Jackie OGER.

Modalités d'évaluation : test écrit QCM.

Formalisation à l'issue de la formation :

formation continue non certifiante.
remise d'une attestation individuelle de compétences.

Equipements obligatoires : aucun.

Lieu du stage : CFPPA La Germinière ou en entreprise (session intra).

Délai d'accès à la formation : selon la date de prise de contact, la programmation des stages et le nombre de places disponibles.

Nous contacter.

OBJECTIFS

Acquérir des connaissances dans le domaine de l'hygiène pour :
- une meilleure compréhension des exigences dans son environnement de travail.
- une application réfléchie des comportements adaptés en restauration ou dans le secteur agro-alimentaire.

CONTENU

Accueil

La réglementation en vigueur

- Le paquet hygiène.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Les connaissances de bases de la microbiologie

- Le monde microbien.
- Les conditions de vie des micro-organismes.
- Les principales bactéries.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- Sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène à partir des 5M.
- Le plan de nettoyage et de désinfection.
- La maîtrise des températures.

Sensibilisation à la méthode HACCP

- Notions de dangers et de risques.
- Analyse des dangers : physiques, microbiologiques, chimiques et allergènes.
- Détermination des points critiques.

Le système documentaire

- Les fiches d'autocontrôles, traçabilité.
- Les procédures de travail et les instructions.

Bilan

TARIFS

Nous consulter.

Rémunération et financement : selon votre statut, vous pouvez bénéficier d'une rémunération et d'une prise en charge financière des frais pédagogiques.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTION

CFPPA La Germinière – 72 700 ROUILLON

Tél. : **02.43.47.07.54**

Contacts :

Valérie TOULIN : valerie.toulin@educagri.fr

Laure PROVENCE : laure.provence@educagri.fr

cfppa.rouillon@educagri.fr

<https://www.agrocampus-lagerminiere.fr>



CFPPA La Germinière

Membre de :

