HM FORMATION

Programme de formation

Hygiène alimentaire en boulangerie-pâtisserie

Durée : 14h

Objectifs :

- Comprendre l'importance des règles d'hygiène
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en boulangerie-pâtisserie
- Etre capable d'analyser les dangers afin de mettre en place des actions correctives et préventives.
- Pouvoir apporter la preuve du respect des règles d'hygiène. Initiation à la méthode HACCP

Pré-requis :

- Comprendre le Français et savoir parler en Français
- Une très bonne connexion internet est requise pour le format distanciel

Public : Pâtissiers, boulanger, artisan, chef d'entreprise, vendeur (se), tourier etc..

Modalités techniques, pédagogique et d'encadrement :

En format présentiel :
Salle équipée avec video-projecteur (ou TV) et paperboard. Connexion WIFI.
En cas de formation intra-entreprise, les moyens techniques décrits ci-dessus doivent représenter une référence idéale.

En format distanciel : synchrone avec le formateur via Zoom ou outil équivalent (télé-présentiel).

Analyse des situations rencontrées par les participants dans le cadre de leur travail
Le formateur amène un apport théorique, transmet les bonnes méthodes selon un plan séquentiel, donne des exemples pour bien fixer la notion et essaie de répondre à des problématiques personnelles si le temps le permet.
Le formateur évaluera les acquis de formation des participants à la formation via des QCM.
Exercices pratiques, études de cas, résolution en commun des problèmes recensés
Démonstrations et accompagnement à la mise en place sur site
Supports pédagogiques / documents techniques remis en fin de formation.

Modalités d'évaluation des connaissances ou d'appréciation des résultats de l'action de formation : QCM complété par une auto-évaluation des acquis en fin de formation.

Modalité d'évaluation de l'appréciation des participants : Fiche d'évaluation à chaud à l'issue de la formation.

Modalité de suivi de l'action de formation : Feuille d'émargement co-signée par demi-journée ou séance de formation.

Détail du programme :

Identification des risques liés à la microbiologie alimentaire

Les différents types de contaminations des aliments et leurs conséquences
Les milieux favorables aux développements microbiens
Les principales maladies alimentaires d'origine microbienne
Les moyens de destruction
Comment mettre en place un Plan de nettoyage et de désinfection efficace :
Les bases du nettoyage
Protocole classique de nettoyage et désinfection
Organisation du plan de nettoyage et désinfection
Notion d'autocontrôle
Document d'enregistrement
Gestion des anomalies
Suivi, synthèse et plan d'actions

Comment limiter les contaminations liées au personnel

Le personnel et ses sources de contamination
Impact sanitaire de la santé du personnel
La formation du personnel

Règles de circulation du personnel et des aliments à respecter entre les différentes zones

Les différents flux
Les circuits et plans des locaux
Sas et zones intermédiaires ou tampon

Comment doivent être réalisées les opérations garantissant la sécurité des aliments

La nature des aliments
L'étape de réception : un barrage contre les matières contaminantes
Les procédés de conservation

Organiser les zones de stockage de manière sécurisée

Les différents types de stockage
Les risques de contamination liés au stockage
Les règles de stockage

Maîtriser les opérations de préparations

Préparations intermédiaires
Préparations froides
Préparations chaudes

Contrôler les durées de vie des produits

DLC et DLUO
Durée de vie des produits
Gestion des produits entamés
Etiquetage et obligations

Les outils de contrôle

Initiation à la méthode HACCP (succinct)

Mettre en place une démarche HACCP « Etape par étape »
Comment réaliser les actions essentielles de la démarche HACCP
Respecter les procédures HACCP spécifiques

Sanction de la formation : Attestation de formation (L.6353-1 du Code du travail)