



BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE – BPH

PROGRAMME

Public :

Restaurants : Cuisiniers, chef de cuisine, chefs de service, commis Commerces de proximité : boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie, charcuterie, vente à emporter, etc.

(Nous nous engageons à ce que nos formations soient adaptées aux personnes en situation de handicap). N'hésitez pas à prendre contact avec la référente handicap

Type de formation :

Collectif : entrée et sortie fixe.

Individuel : entrée et sortie fixe.

Modalités de la formation :

Formation intra entreprise

Accompagnement et suivi individualisé.

Délais d'accès

1 mois

Formateurs

Formateur Hygiène alimentaire

Horaires en formation :

7 heures de cours sur 1 jour en entreprise

Prérequis :

Avoir une connaissance de base en français pour comprendre et se faire comprendre

Durée :

7h

Un entretien individuel préalable de positionnement permet de définir les connaissances de bases

Tarif horaire :

Sur devis

Modalités de suivi et de l'exécution de la formation :

Feuille d'émargement et questionnaire d'appréciation de la formation.

Des certificats de participation

Une attestation de formation sera délivrée à la fin de la formation sous condition générale (assiduité,...)

Examen

Quizz, études de cas pratiques, Mises en situation.

OBJECTIFS

- ◇ Identifier les grands principes de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- ◇ Sensibiliser le personnel amené à manipuler des denrées alimentaires aux risques professionnels liés à l'hygiène
- ◇ Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'intégrer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- ◇ Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène dans un commerce

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Notre méthode pédagogique est interactive et participative. Basée sur des exemples concrets et des expériences professionnelles de nos formateurs. Ces derniers mettront à votre disposition leur expertise, leur expérience et répondront au mieux aux différentes problématiques auxquelles vous pourrez être confronté

METHODE PEDAGOGIQUE

- ◇ Apports théoriques et pratiques
- ◇ Travaux pratiques sur site
- ◇ Etude de cas
- ◇ Support de cours de la formation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

Le contenu des cours est personnalisé en fonction des besoins spécifiques de chaque apprenant.



Contenu de la formation :

Appréhender le contexte réglementaire des BPH dans un commerce d'alimentation ou un restaurant

- ◇ Appréhender et retenir les obligations du règlement européen (CE 852-2004) propre à l'hygiène
- ◇ Qu'est-ce que la norme ISO 22000 propre à l'hygiène des denrées alimentaires ?
- ◇ Focus sur le fonctionnement de la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire

Intégrer la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires

- ◇ Comprendre la source des causes et des dangers d'infection des denrées alimentaires
- ◇ Savoir définir les TIAC : les Toxi-infections alimentaires collectives
- ◇ Identifier les risques microbiologiques et le fonctionnement du développement microbien des aliments
- ◇ Focus sur les procédures de congélation et de décongélation
- ◇ Comment mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles

Mettre en place un guide des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) dans un commerce

- ◇ Identifier les règles d'hygiène en restauration ou dans un commerce

- L'hygiène corporelle et la tenue vestimentaire
- Le plan de nettoyage et de désinfection (matériels et locaux)
- La maintenance de son espace de travail

- ◇ Le principe de la marche en avant : les circuits propres et sale
- ◇ Les bonnes pratiques liées à l'approvisionnement en eau
- ◇ Savoir assurer une gestion des flux propre
 - Gestion des denrées alimentaires
 - Gestion des déchets
- ◇ Retour sur la gestion des stocks et les moyens de conservation
 - L'ordonnancement et l'organisation
 - Le contrôle des températures
 - La traçabilité
- ◇ La mise en place d'une communication adaptée pour la sécurité du consommateur