



FORMATION

« MAITRISE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN BOULANGERIE - PATISSERIE »

OBJECTIFS GENERAUX :

- Améliorer la mise en conformité de l'établissement dans son processus qualité.
- Actualiser les connaissances des collaborateurs dans le domaine de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.
- Répondre à l'obligation de formation en hygiène alimentaire du règlement (CE) 852/2004

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :

A l'issue de la formation, les stagiaires seront capables de :

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène dans leur secteur d'activité
- Connaître les définitions de l'HACCP et du PMS
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène liées à leur secteur d'activité
- Réaliser un audit de leur poste de travail et mettre en place les actions correctives adéquates le cas échéant

DUREE DE LA FORMATION : 7 heures

PUBLIC CONCERNE :

Tout professionnel qui exerce une activité dans le secteur de la boulangerie/pâtisserie (boulangier, pâtissier, personnel de vente, snackeur...)

PREREQUIS : aucun

OUTILS ET METHODES PEDAGOGIQUES :

- Formation animée à l'aide d'un support informatique.
- Explications de tous les principes en utilisant l'exemple de l'établissement dans lesquelles travaillent les stagiaires en formation.
- Exercice de mise en pratique avec la réalisation d'un audit terrain par les stagiaires en fin de formation pour vérifier la bonne application des bonnes pratiques d'hygiène sur leur poste de travail

REALISATION DE LA FORMATION : formation en présentiel / intra-entreprise / MINIMUM de 3 STAGIAIRES

PRELABLE A LA FORMATION :

Entretien téléphonique pour identifier les besoins du commanditaire.

MODALITES D'EVALUATION :

- Questionnaire d'acquisition des connaissances
- Questionnaire de satisfaction de la formation
- Attestation remise en fin de formation

PROGRAMME DE FORMATION :

1. Aliments et risques pour le consommateur
 - 1.1. Le danger microbien et les TIAC
 - 1.2. Les autres dangers potentiels : chimique, physique, allergènes
2. Notion sur l'HACCP et le PMS
3. Les bonnes pratiques d'hygiène : marche en avant, bonnes pratiques du personnel, nettoyage et désinfection, réception, règles de stockage, chaîne du froid, traçabilité, réalisation des autocontrôles, etc...
4. Mise en pratique : réalisation d'un audit terrain par les stagiaires pour vérifier la bonne application des bonnes pratiques d'hygiène sur leur poste de travail

TARIF : 210€ HT/stagiaire (prise en charge possible selon votre statut)

ACCESSIBILITE :

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Les conditions d'accueil et d'accès sont à définir lors de l'inscription.

FORMATEUR : Juliette ARDOIN SANCHEZ

Ingénieur agroalimentaire, consultante formatrice en hygiène et sécurité alimentaire

Contacts pour toute inscription ou informations complémentaires :

Juliette ARDOIN SANCHEZ – J.A.S CONSULTING

06 29 63 01 93 ou contact@jasconsulting.fr



www.jasconsulting.fr



[contact.jasconsulting](https://www.facebook.com/contact.jasconsulting)



Date de mise à jour : 20.03.2024

Juliette ARDOIN SANCHEZ – J.A.S Consulting, votre partenaire en hygiène et sécurité alimentaire

N° SIRET : 814 277 494 00024 - TVA FR 67 841277 494 - APE 7022 Z

Déclaration d'activité enregistrée sous le n°846 916 131 69 auprès du préfet de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Enregistrement au répertoire ROFHVA Auvergne-Rhône-Alpes n°84 0355 37 2018