



PREREQUIS/PUBLIC

- Aucun prérequis.
- Personnel travaillant avec des denrées alimentaires (restaurant ou commerce).



DUREE

7 heures



METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Modalité : en présentiel.
- Méthodes : exposé théorique, analyse des pratiques, jeu pédagogique.
- Matériel : jeu Kalissa, guide BPH.
- Ressources : support PowerPoint, livret de formation.
- Intervenant : formateur diplômé en master sciences des aliments et qualité.



MODALITES D'EVALUATION

- Test de positionnement.
- QCM
- Exercice pratique
- Questionnaire de satisfaction.



OBJECTIFS

- 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.



PROGRAMME

- 1) Le contexte réglementaire
 - Paquet Hygiène
 - PMS
- 2) Les dangers alimentaires
 - Les dangers microbiologiques
 - Les dangers chimiques
 - Les allergènes

- Les dangers physiques
- 3) Les risques associés
 - Pour le produit
 - Pour le consommateur
 - Pour l'entreprise
- 4) Les bonnes pratiques d'hygiène (5M)
 - Milieu (gestion des déchets, lutte contre les nuisibles, les locaux et leur conception)
 - Matériel (choix du matériel, entretien du matériel)
 - Matière première (sélection des produits et des fournisseurs, l'étiquetage des produits, les exigences possibles)
 - Méthode de travail (la marche en avant, décongélation, stockage, durée de vie microbiologique, DLUO...)
 - Main d'œuvre (l'hygiène corporelle, l'état de santé du personnel, la traçabilité amont et aval)



MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Modalités d'accès :

- Par l'employeur (plan de développement des compétences/OPCO),
- A l'initiative du salarié (plan de développement des compétences/fonds propres),
- Par un particulier (fonds propres/France compétences).

Délais d'accès :

- En intra (groupe de 1 à 10 pers) : dates et horaires choix. La formation doit avoir lieu sur le site de l'entreprise.
- En inter-entreprises : pas de session inter.



TARIF

Nous consulter.



ACCESSIBILITE

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Merci de bien vouloir nous le signaler au préalable afin de mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires.



TAUX DE REUSSITE

100%



TAUX DE SATISFACTION

98%