



PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Réf. Document

Pagination

Page 1 sur 3

**PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE
(Articles L.6353-1 à 2 et R.6353-1 du code du travail)**

**AGREAGE DES PRODUITS DE LA MER : BONNES PRATIQUES
D'HYGIENE ET COMPRENDRE LA METHODE HACCP**

Intitulé	Agréage des produits de la mer : bonnes pratiques d'hygiène et comprendre la méthode HACCP
Durée	07 Heures (01 Jour)
Public Visé	Tout professionnel manipulant des produits de la mer, réceptionnaires, préparateurs, responsable qualité.
Type de formation	Intra ou Inter entreprise
Modalité pédagogique	Présentiel ou distanciel
Prérequis	Aucun
Conditions techniques	En présentiel : Aucun En distanciel : Connexion internet Haut Débit (stable) et PC ou tablette avec Webcam. Adresse email valide. Usage du micro-casque recommandé
Nombre de participants	02 à 12 personnes
Délai d'accès à la formation	15 jours à réception du devis validé. Pour toute urgence, nous contacter
Outils pédagogiques	Alternance entre exposé théorique et mise en pratique, animation de discussions de groupe, exercices de mise en situation
Moyens pédagogiques	Séance de formation en salle, supports audiovisuels, dossiers techniques remis aux stagiaires
Outils d'évaluation	Evaluation orale de la connaissance des stagiaires, test d'évaluation des connaissances (QCM)
Outils de suivi de l'exécution de la prestation	Feuilles de présence signées par les stagiaires et le formateur par demi-journée de formation. Une attestation de formation est remise à chaque participant à l'issue de la formation.
Tarif	A partir de 180,00 € H.-T. par personne
Accessibilité	Nos formations sont ouvertes à tous. En cas de doute, merci de nous contacter au 03.44.52.15.46, afin que nous puissions en discuter et, au besoin, adapter nos formations au public en situation de handicap. Dans le cas où nous ne serions pas en mesure de vous accueillir, nous sommes en relation avec des entités externes (ex : AGEFIPH) vers lesquels nous pourrions vous orienter.



Objectifs

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- Perfectionner ses connaissances sur les produits de la pêche et les dangers spécifiques
- Connaître les méthodes d'évaluation de la fraîcheur des produits de la mer

Les différentes étapes

1^{ère} demi-journée (04 heures)

Introduction

Le monde microscopique : place des microbes dans le monde du vivant

Définition des bactéries
Les facteurs de multiplication
Les bactéries pathogènes
Comment les détruire

Le cadre réglementaire

Règlement européen n°178/2002
Autres règlements et actualités spécifiques aux produits de la mer
Les contrôles officiels

Définitions

L'hygiène alimentaire

Différencier l'hygiène et la propreté
Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
HACCP et PMS : quels autocontrôles quotidiens réaliser

Les différents dangers

Comprendre les dangers et les reconnaître au quotidien
Dangers biologiques
Dangers chimiques
Dangers physiques
Point sur les allergènes

Les intoxications alimentaires

Facteurs de risques
Comprendre les différents impacts d'une intoxication alimentaire
Présentation des chiffres clés



Les bonnes pratiques d'hygiène

Hygiène du personnel

Importance de l'état de santé et de l'hygiène corporelle
Le lavage des mains : comment ? quand ? avec quoi ?
Tenue vestimentaire et rangement des vestiaires

Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel

Comprendre les différentes étapes du plan de nettoyage et les protocoles
Matériels et produits autorisés, interdits, recommandés
Enregistrements à effectuer
Gestion des flux et marche en avant

La méthode H.A.C.C.P.

Diagramme d'organisation du travail

Description de l'organisation du travail
Analyse des différents produits travaillés

Applications au quotidien et autocontrôles

Les documents d'enregistrement
Contrôle à réception et critères de fraîcheur
Le respect de la chaîne du froid
Règles de stockage (FIFO, sectorisation, hors sol...)
Processus lors de la fabrication pour éviter les contaminations croisées

Gestion de la traçabilité

Rôles et objectifs de la traçabilité
Sanctions et conséquences d'un défaut de traçabilité
Enregistrements et méthodologie
Étiquetage et conditionnement des denrées

Plan de contrôle analytique

Comprendre les critères analysés
Spécificités des produits de la mer (histamine, ABVT, glace...)

Bilan

Questionnaire d'évaluation de fin de formation – Synthèse et Bilan **Questionnaire de Satisfaction**