



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)**

**METTRE EN PLACE LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES
D'HYGIENE ET COMPRENDRE LA METHODE HACCP**

Intitulé	Mettre en place le guide des bonnes pratiques d'hygiène et comprendre la méthode HACCP
Durée	07 Heures (01 Jour)
Public Visé	Tout professionnel exerçant, ou souhaitant exercer, une activité dans l'agroalimentaire
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.

Les différentes étapes

1^{ère} demi-journée (04 heures)

Le monde microscopique

Notions de microbes : leur place dans le monde du vivant

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

Les intoxications alimentaires

Les risques : physique, chimique et microbiologique

La présence de corps étrangers
Les produits lessiviels
Les contaminations bactériennes

La traçabilité

Le règlement européen 178/2002

L'étiquetage des produits
Les mentions obligatoires
L'outil de traçabilité

La méthode H.A.C.C.P.

Diagramme d'organisation du travail

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

Les autocontrôles

Les documents d'enregistrement



PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Réf. Document

Pagination

Page 3 sur 3

2ème demi-journée (03 heures)

Règles d'hygiène liées aux marchandises

La réception / livraison
Le stockage des produits
La fabrication des produits – l'hygiène des manipulations
La distribution
Les contrôles

Le nettoyage et la désinfection

Définition
Le plan de nettoyage et de désinfection
Le matériel d'entretien
Les contrôles

Le fonctionnement d'un établissement

La gestion du classeur qualité

La réalisation des autocontrôles
La gestion des anomalies
Comment gérer les actions correctives

Bilan

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