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

Mis à jour le : 28/07/2022

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

Intitulé	Mettre en place le guide des bonnes pratiques d'hygiène et comprendre la méthode HACCP en Boucherie Charcuterie
Durée	07 Heures (01 Jour)
Public Visé	Tout professionnel exerçant une activité en boucherie/charcuterie
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 pourrons vous orienter.

Objectifs

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités de boucherie/charcuterie dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

Les différentes étapes

1ère demi-journée (04 heures)

La réception des marchandises

- Les températures réglementaires, la chaîne du froid
- Le déchargement.
- Les différents contrôles (vérification de la provenance, vérification des produits, transport hygiénique)

Le stockage

- Séparation par catégories, les viandes bovines concernées par le cahier des charges MRS
- Circulation de l'air, zones de stockage proscrites, agencement sur les étagères
- Température, hygrométrie
- Le FIFO, les dates de péremption

Le déconditionnement

- Généralités.
- Conservation des mentions de traçabilité.

L'assaisonnement des viandes, le saumurage, la marinade

- Les différents conservateurs, les effets, le dosage, les eaux etc.

L'attendrissage

- Restrictions départementales et d'espèces.
- Stockage des viandes attendries.
- Types de viandes.

Le parage

- Cas des ganglions, aponévroses, graisses superficielles, veines.

Le désossage

- Généralités.
- Cas des grosses pièces suspendues.
- Utilisation des scies.
- Cas du désossage des bovins de plus de 24 mois.

2ème demi-journée (03 heures)

Le travail des produits

- Les gibiers (généralités et cas d'abcès sur les gibiers).
- Utilisation de légumes.

Le conditionnement sous vide

- Généralités, restrictions.
- Types de sacs.
- Anomalies de fonctionnement, formation du personnel.
- La durée de vie.

L'exposition en vitrine de vente

- Mise à la lumière, surcharge.
- Cas des viandes portionnées en exposition.
- Cas des décorations et accessoires de préparation.
- Remise aux clients : remise directe, livraison, cas des marchés et de la vente ambulante.

L'HACCP et la traçabilité

- Généralités.
- Les autocontrôles, les fiches d'anomalies.
- La traçabilité (objectifs, moyens).

L'hygiène du personnel

- État de santé.
- Lavage des mains : quand ? Avec quoi ? Comment ?
- Propreté du personnel, propreté des tenues, rangement en vestiaire.

Le nettoyage et la désinfection

- Cas de nettoyage des matériels.
- Fréquences.
- Temps, action, concentration, température.
- Matériels de nettoyage/désinfection autorisés et interdits.
- Nettoyage/désinfection des matériels spécifiques (containers à suifs, peignes pour attendrissage, hachoirs, matériels pour MRS).

Les déchets

- Généralités.
- Traitement pendant les phases de préparation.
- Gestion des déchets MRS.

Bilan

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