



Les bonnes pratiques d'hygiène en découpe et conserverie

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les stagiaires seront capables de :

- **Connaitre** les risques sanitaires liées à leur activité
- **Identifier** les points déterminants de leur activité et les enregistrements liés à leur maîtrise.
- **Retrouver et comprendre** ces recommandations permettant de sécuriser les fabrications.
- **Appliquer** les bonnes pratiques de la profession

➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

En situation

- Evaluation des contraintes de fonctionnement et de l'organisation générale des locaux.
- Evaluation de l'application des consignes existantes : A la réception, stockage, préparation froide, préparation chaude, Encapsulage, sertissage et stérilisation...
- Evaluation de la traçabilité mise en place.
- Le nettoyage et désinfection

L'importance de l'hygiène

- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives : TIAC
- Les microbes pathogènes dont on parle (Salmonelles, Listéria, E. Coli ...)
- Les éléments favorables au développement microbien
- Les causes (Notion de la méthode des 5M)

Exercices de compréhension

Mise en application par rapport aux situations rencontrées en production

Exploitation des photos prises pendant la production

Les bonnes et mauvaises habitudes en :

- Réception / Stockage
- Préparation Froide
- Préparation Chaude
- Refroidissement
- Points déterminants
- Nettoyage et désinfection
- Traçabilité
- Exploitation des résultats d'autocontrôles du site

Synthèse et Quizz d'évaluation des connaissances

Tout au long de la formation : visualisation de pages issues du GBPH.



des participants
recommandent cette
formation

Ref : HYG-P 12vA

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques, exercices et échanges.
Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation
Un livret pédagogique sera remis à chaque participant

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation des compétences acquises à l'issue de la formation (Quiz)
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur(trice) spécialisé(e) en Hygiène Alimentaire selon planning

PERSONNEL CONCERNE

Artisans, Chefs d'exploitation, Salariés

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*

* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS : Aucun

DUREE : A moduler selon la taille de l'entreprise (voir devis)

LIEU et DATE : Sur le site de production

COÛT : Voir devis (à retourner signé 15 jours minimum avant la date de début de formation – Dérogation possible sur demande)