

Bonne Pratiques d'Hygiène

Version -02 Référence : 1095

Objectifs pédagogiques

- Faire comprendre aux opérateurs la nécessité d'appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Donner les moyens et les connaissances pour leur mise en place dans l'établissement

Public concerné

Toute personne travaillant dans les métiers de bouche et/ ou contact de denrées alimentaires

Organisation & modalités

Un questionnaire de satisfaction à froid sera rempli, 6 mois après la formation, par chaque participant, avec sa hiérarchie, pour confirmer l'utilité de la formation au poste de travail et les actions complémentaires internes/externes éventuellement nécessaires

La formation est prévue pour **10 participants** – nous contacter si besoin d'un plus grand nombre de places

La formation est suivie d'un test de connaissances et de validation des acquis pédagogiques

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes handicapées. Pour plus d'informations, contactez-nous.
Toutes nos formations sont réalisées avec un support de présentation conçu pour créer des interactions.

Contact



01 79 75 66 69



contact@ingenerisk.com



5 rue Charles Duschene,
Immeuble TERTIA I, 13290
Aix-en-Provence

Les atouts Ingenerisk

Nos équipes de formateurs sont issus du monde professionnel avec une expérience présentant une forte valeur ajoutée. Nos modules comportent des cas pratiques.

Délais d'accès

Compris entre 1 et 7 jours

Durée

1 jour – 7h

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

Modalités

- Inter-entreprise
- Intra-entreprise

Tarifs

Inter : **sur demande**
Forfait intra : **sur demande**



Présentiel

Programme pédagogique

- 1 - Appréhender le contexte réglementaire des BPH
Appréhender et retenir les obligations du règlement européen propre à l'hygiène
La norme ISO 22000
Focus sur le fonctionnement de la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire
- 2 - Intégrer la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires
Comprendre la source des causes et des dangers d'infection des denrées alimentaires
Savoir définir les TIAC : les Toxi-infections alimentaires collectives
Identifier les risques microbiologiques et le fonctionnement du développement microbien des aliments

- 3 - Mettre en place un guide des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) dans un commerce
L'hygiène corporelle et la tenue vestimentaire
Le plan de nettoyage et de désinfection (matériels et locaux)
La maintenance de son espace de travail
Le principe de la marche en avant : les circuits propres et sale
Les bonnes pratiques liées à l'approvisionnement en eau
Savoir assurer une gestion des flux propre
Retour sur la gestion des stocks et les moyens de conservation
L'ordonnancement et l'organisation
Le contrôle des températures
La traçabilité