

HYGIENE ET BONNES PRATIQUES

SECTEUR BOULANGERIE PATISSERIE

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre l'importance des règles d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en boulangerie-pâtisserie
- Être capable d'analyser les dangers afin de mettre en place des actions correctives et préventives.
- Pouvoir apporter la preuve du respect des règles d'hygiène. Initiation à la méthode HACCP

PUBLIC CIBLE

Métier de bouche et agroalimentaire, responsable de qualité, employé de vente et de laboratoire

PRÉREQUIS

Aucun



PROGRAMME

Identification des risques liés à la microbiologie alimentaire

Les différents types de contaminations des aliments et leurs conséquences

Les milieux favorables aux développements microbiens

Les principales maladies alimentaires d'origine microbienne

Les moyens de destruction

Comment mettre en place un Plan de nettoyage et de désinfection efficace :

Les bases du nettoyage

Protocole classique de nettoyage et désinfection

Organisation du plan de nettoyage et désinfection

Notion d'autocontrôle

Document d'enregistrement

Gestion des anomalies

Suivi, synthèse et plan d'actions

Comment doivent être réalisées les opérations garantissant la sécurité des aliments

La nature des aliments

L'étape de réception : un barrage contre les matières contaminantes

Les procédés de conservation

Maîtriser les opérations de préparations

Préparations intermédiaires

Préparations froides

Préparations chaudes

Contrôler les durées de vie des produits

DLC et DLUO

Durée de vie des produits



Gestion des produits entamés
Étiquetage et obligations

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges
- Séances de questions / réponses
- Etudes de cas concrets
- Vidéo projection du support de formation
- Remise de documents pédagogiques

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes





LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 7 heures soit 1 journée

HORAIRES DES SESSIONS : à déterminer

PRIX : À partir de 210 euros HT . par personne

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com

