



HYGIENE ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES EN BOULANGERIE - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les principes de base de l'hygiène en pâtisserie.
- Maîtriser les bonnes pratiques pour éviter les contaminations alimentaires.
- Appliquer les normes HACCP dans un environnement professionnel.
- Garantir la qualité et la sécurité des produits fabriqués.



PUBLIC CIBLÉ

Salariés de pâtisseries souhaitant renforcer leurs connaissances et pratiques en matière d'hygiène alimentaire.



PRÉREQUIS

Aucun prérequis spécifique.



DURÉE

7 heures (1 jour)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

MODULE 1 : PRINCIPES DE BASE DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Les microbes et leur impact sur les aliments.
 - Les dangers de la contamination croisée.
-

MODULE 2 : MISE EN PLACE DES BONNES PRATIQUES

- Nettoyage et désinfection des équipements.
 - Hygiène personnelle et tenue professionnelle.
 - Stockage des matières premières et produits finis.
-

MODULE 3 : APPLICATION DES NORMES HACCP

- Identification des points critiques.
 - Gestion des températures et traçabilité des produits.
-

MODULE 4 : PRÉVENTION DES RISQUES ALIMENTAIRES

- Mesures préventives pour limiter les contaminations.
- Protocoles en cas de non-conformité.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches de procédures.
- Vidéos pédagogiques et mises en situation.
- Équipements et outils d'hygiène spécifiques.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.



MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue durant les ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

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