



PROGRAMME DE FORMATION

(Mise à jour le 01/03/2023)

Sécurité et bonnes pratiques alimentaires- Métiers de bouche

REFERENCE :
HYAL1

DUREE:
7 à 14 heures
(adaptable)

PUBLIC VISE:
Professionnels
des métiers de
bouche :
bouchers,
charcutiers,
poissonniers,
traiteurs,
boulangers,
pâtisseries,
restaurateurs,
employés et
responsables
de production.

Tarif :
Sur devis ou
nous contacter

Module 1 – Enjeux de la sécurité alimentaire

Définition de la sécurité alimentaire
Enjeux sanitaires, économiques et juridiques
Responsabilités du professionnel des métiers de bouche
Obligations réglementaires applicables

Module 2 – Les risques et dangers alimentaires

Dangers biologiques (bactéries, virus, parasites)
Dangers chimiques (produits de nettoyage, allergènes)
Dangers physiques (corps étrangers)
Facteurs favorisant la contamination
Exemples concrets issus des métiers de bouche

Module 3 – Bonnes pratiques alimentaires

Hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, comportements)
Organisation du poste de travail
Prévention des contaminations croisées
Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel
Gestion des déchets
Sécurisation des zones sensibles

Module 4 – Maîtrise de la chaîne alimentaire

Réception et contrôle des marchandises
Stockage et respect des températures
Chaîne du froid et chaîne du chaud
DLC, DDM et traçabilité
Conservation, manipulation et présentation des produits
Gestion des anomalies et non-conformités

Module 5 – Cas pratiques et prévention au quotidien

Études de cas adaptées aux métiers de bouche
Analyse de situations à risque
Actions correctives et bonnes pratiques à mettre en place
Synthèse des bonnes pratiques applicables en entreprise

PRE REQUIS:
Aucun

**MOYENS
PEDAGOGIQUES:**
Support de cours
Mise en situation

**Modalités
d'évaluation :**
Quiz de validation des
acquis en fin de
formation
Échanges oraux et
mises en situation

**Délai accès
formation :**
Démarrage de la
formation au minimum
1 mois après la
signature du contrat
avec un délai de
rétractation de 11
jours ouvrés

Objectifs :

Permettre aux professionnels des métiers de bouche de
**garantir la sécurité sanitaire des aliments, d'appliquer les
bonnes pratiques alimentaires et de prévenir les risques de
contamination**, dans le respect de la réglementation en
vigueur.

PAGE:
1/1