

PROGRAMME DE FORMATION

(Mise à jour le 01/03/2023)

Hygiène alimentaire - 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 – Bases de l'hygiène alimentaire

Définition de l'hygiène alimentaire
Enjeux sanitaires et responsabilités du professionnel
Principaux risques alimentaires
Cadre réglementaire (obligations du professionnel)

Module 2 – Les dangers alimentaire

Dangers biologiques (bactéries, virus, parasites)
Dangers chimiques et physiques
Facteurs favorisant la contamination
Exemples concrets liés aux métiers de bouche

Module 3 – Bonnes pratiques d'hygiène

Hygiène du personnel (tenue, lavage des mains,
comportement)
Hygiène des locaux et du matériel
Nettoyage et désinfection
Gestion des déchets
Organisation du travail et prévention des contaminations
croisées

Module 4 – Maîtrise de la chaîne alimentaire

Réception et stockage des marchandises
Respect de la chaîne du froid
DLC, DDM, traçabilité
Conservation, manipulation et présentation des produits

Module 5 – Cas pratiques et mise en situation

Études de cas adaptées au métier des stagiaires
Analyse de situations à risque
Bonnes pratiques à mettre en place dans l'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 :

- Appliquer les règles d'hygiène alimentaire dans leur activité quotidienne
- Prévenir les risques de contamination alimentaire
- Respecter les obligations réglementaires en vigueur
- Mettre en place de bonnes pratiques adaptées à leur métier
- Sécuriser la chaîne alimentaire de la réception à la vente

PAGE:
1/1