

Programme de formation BPH - LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE - 7H

Objectifs :

- Connaître les réglementations en application pour être conforme
- Être en mesure de détecter et de maîtriser les risques de contamination
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité des aliments
- Savoir adapter ses comportements et ses méthodes de travail en vue d'assurer la sécurité sanitaire
- S'adapter aux nouvelles exigences concernant la traçabilité des aliments

Public concerné et prérequis :

Restauration traditionnelle et commerciale (restaurants, snacks, pizzerias, point de vente...)
Restauration collective (établissement de santé, séniors, social, cantines scolaires, cuisines centrales...)

Producteurs (éleveurs, pêcheurs...)

Artisans des métiers de la bouche et industries agroalimentaires (boucher, traiteur, boulanger, atelier de découpe, abattoir...)

Distribution (GMS, libre-service, transport ...)

Prérequis: Comprendre la langue française

Qualification des intervenants :

Professionnels expérimentés en secteur hygiène et sécurité des aliments

Moyens pédagogiques et techniques :

Questionnaire initial

Alternance d'exercices, de cas pratiques et de théorie

Questionnaire de fin de formation pour évaluer les connaissances acquises

Durée :

7 heures.

Programme :

1. La réglementation

Paquet hygiène et réglementation INCO :

- Objectifs
- Qui est concerné
- Exigences
- Risques en cas de non respect

2. Les dangers pour la sécurité des aliments

- Les différents types de dangers
- Les allergènes (INCO)
- Les microbes : familles et facteurs de développement
- Les intoxications alimentaires

3. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Les locaux
 - Le matériel
 - Le personnel
 - Les matières premières et DLC/DDM
 - Bonnes pratiques liées à l'organisation :
 - Déconditionnement
 - Stockage
 - Décongélation
 - Traitement des fruits et légumes

4. Traçabilité
 - Objectifs
 - Traçabilité ascendante / descendante
 - Étiquetage et informations clients (INCO)- La gestion des produits non-conformes
 - Le retrait rappel

Modalités d'évaluation des acquis :

Questionnaire de fin de formation

Sanction visée :

Attestation de formation

Matériel nécessaire pour suivre la formation :

Formation en Présentiel : Papier + Crayon

Formation en Visio : Ordinateur + internet

Délais moyens pour accéder à la formation :

Session de formation dispensée 1 fois par trimestre - sous condition de 6 stagiaires minimum

Accessibilité aux personnes à mobilité réduite :

Nous choisissons des salles de formation PMR accessibles par les transports en commun et à proximité de lieux de restauration. BR2 Consulting est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de Handicap.

Contactez-nous afin d'étudier les possibilités de compensation disponibles

Lieu

Salle de formation Locaux BR2

Sur site

En distanciel – Visioconférence

Modalités de financement

Que vous soyez salarié, demandeur d'emploi ou chef d'entreprise, des solutions existent pour financer vos formations (CPF, aide individuelle à la formation)

Tarif stagiaire en inter-entreprises:

350,00 €