

Connaitre et savoir appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène en entreprise

Contexte

Depuis la publication du décret du 15 décembre 2016 où les appréciations de vos établissements par les services de contrôle sont rendues visibles à vos clients. Former l'ensemble du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène sera un atout indéniable pour anticiper les contrôles. 100% des chefs d'entreprises ont observé des changements après la formation.

Objectifs de la formation

Connaitre et savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son environnement professionnel au laboratoire et en boutique.

Objectifs pédagogiques

Connaître les Bonnes pratiques d'hygiène décrites dans les guides de son activité qui en découlent.
Savoir appliquer ces connaissances dans son entreprise

Moyen d'encadrement

Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante.
Co-rédactrice du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Charcutier Traiteur.

Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire et de la boutique

Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou eresche@crealiformation.com

Pré requis

Comprendre la langue française

Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à 14h) : temps déterminé en fonction des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), suivant l'entretien préalable)

Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

Contenu de la formation

Connaitre la microbiologie des aliments

Savoir analyser les dangers microbiologiques, chimiques et physiques dans l'alimentation

Connaitre les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- Savoir choisir et contrôler les matières premières
- Savoir déterminer les bonnes pratiques d'hygiène du personnel
- Savoir ranger les enceintes réfrigérées
- Savoir organiser son travail selon la marche en avant dans le temps et l'espace
- Connaitre les procédés de fabrication utilisés dans l'entreprise
- Connaitre l'organisation de la vitrine
- Connaitre la gestion de la chaîne du froid
- Connaitre les procédures de nettoyage et de désinfection du laboratoire et de la boutique

Savoir fixer des objectifs d'évolution individuelle et collective.

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation action

Exposé interactif

Plan d'action individuel et collectif

Livret stagiaire

Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

Modalité d'évaluation des résultats

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation

Evaluation de satisfaction des stagiaires

Acquis de la formation : Attestation de suivi de formation