



FORMATION EN PRÉSENTIEL

MISE EN PLACE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Dernière mise à jour le 30/03/2022.

OBJECTIF

Permettre aux employés de se conformer à réglementation quant à la manipulation des denrées alimentaires.

COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Comprendre et maîtriser les bonnes pratiques à appliquer au quotidien sur son poste de travail
- Identifier les dangers menaçant la sécurité des aliments
- Maîtriser la gestion de la traçabilité

PUBLIC CONCERNÉ

Employés de magasin Bio

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour les délais d'accès merci de nous contacter.

MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

La formation est animée dans vos locaux par des experts en hygiène alimentaire.

Tarif

400 € HT
par participant

Réf.

MPBPH

Contact

0677387910
frederic@synadisbioformation.com
www.synadisbioformation.com

PRÉ-REQUIS

Aucun

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Pour les personnes en situation de handicap, les possibilités d'adaptation aux formations sont étudiées suite à un entretien avec le formateur, en lien avec le référent handicap.

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Activités pratiques complétées par des exposés théoriques.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

4 mini > 10 maxi



Durée

7 heures / 1 jour(s)

! Cette formation est également disponible en e-learning



PROGRAMME

- Accueil des apprenants
- Présentation du formateur et des apprenants
- Présentation de la formation, des objectifs et des compétences

Les enjeux de la sécurité alimentaire

- Sur la santé
- Réglementaires
- Commerciaux

L'hygiène du personnel

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- La garantie de l'image

Le nettoyage et le désinfection

- Maîtrise des gammes produits
- Conditions d'utilisation et autocontrôle

Maîtrise de la chaîne du froid

- Températures réglementaires
- Bonnes pratiques et autocontrôle

Mener un contrôle réception conforme

- Etapes du contrôle
- Critères d'acceptation et autocontrôle

Les bonnes pratiques de stockage

- Stockage sec
- En froid positif et négatif
- Les fruits et légumes

Gestion des dates et qualité produits

- Maîtrise de la traçabilité
- Gestion des alertes et retraits

INTERVENANT(S)

Phytocontrol

ÉVALUATION

Evaluation de la formation sous forme de questions orales ou écrites (QCM) et de mise en situation au cours de la formation

ATTRIBUTION FINALE

Attestation de fin de formation
Mise à disposition en ligne de documents supports