



LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ADAPTÉES A LA MANIPULATION ET A LA TRANSFORMATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

DURÉE
1/2 journée

TARIF
Sur devis

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.

OBJECTIFS

- Apporter les éléments indispensables à la manipulation et à la transformation des aliments
- Connaître les dangers physiques, chimiques, bactériologiques et les allergènes associés aux aliments
- Déterminer les sources potentielles de contamination microbologique
- Mettre en pratique les BPH à son poste de travail

PUBLIC ET PRÉREQUIS

- Tout personnel travaillant en restauration collective (fabrication et service en salle)
- Prérequis : avoir suivi une formation initiale en hygiène alimentaire

OUTILS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Présentation théorique et mise en situation pratique si la formation a lieu en cuisine
- Visite du service de bactériologie alimentaire si la formation se déroule au LDA53
- Visualisation de colonies bactériennes en boîtes de Petri et sur lames de surface
- Projection d'un diaporama en Powerpoint
- Participation et interactivité privilégiées
- Support de formation couleur remis en fin de stage à chaque participant

ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des acquis en fin de formation sous forme de QCM
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)
- Fourniture d'une attestation de formation par stagiaire

PROGRAMME

- Le cadre réglementaire
- Le danger microbien et les sources de contamination des aliments
- Les autres dangers physiques, chimiques et les allergènes associés aux aliments
- L'intoxication alimentaire en France
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Les Bonnes Pratiques d'hygiène appliquées aux différents postes de travail depuis la réception des matières premières jusqu'au produit fini servi au consommateur

« Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat. »