

FORMATION PROFESSIONNELLE DU PERSONNEL



LA LISTE DES 11 OPCOS

afDas

Atlas

OPCO EP
Opérateur de compétences
des Entrepreneurs de Profession

AKTO
L'humain au cœur des services

OCAPIAT

OPCO 2i
COMPÉTENCES
INDUSTRIES

l'opcommerce
Opérateur de compétences

Constructys
Votre partenaire compétences

OPCO Mobilités

OPCO SANTÉ

uniformation
Votre partenaire parcours et formation
Métiers, Industrie et Services, ...



VO1-Module 1-3 – BONNES PRATIQUES D'HYGIENE **EN PRODUCTION**

Dernière mise à jour : 01/08/2023

Public visé :

Le personnel intervenant dans la manipulation, la transformation et le service des denrées alimentaires (cuisinier, boulanger, pâtissier, boucher, charcutier, ...ainsi que les opérateurs et encadrants deuxième et troisième transformation des viandes toutes espèces, personnel en magasin, encadrants.)

Prérequis :

Expérimenté ou débutant
Savoir lire, écrire et parler couramment le Français.

Type de stage :

Formation en intra-entreprise.

Objectifs pédagogiques :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Identifier les risques physiques, chimiques, biologiques et allergènes.
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques de son métier.
- Maîtriser les étapes du nettoyage-désinfection en production.
- Comprendre la chaîne du froid et des autres méthodes de conservation des produits.
- Comprendre les attentes en termes d'autocontrôles et de traçabilité.

Modalités de déroulement :

Formation en présentiel

Durée totale de la formation :

14 heures (Sur 4 demi-journées)
Module 1 : Formation pratique de 13H30
Évaluation : 00H30

Nombre de participants :

3 minimum, 25 stagiaires maximum par session

Tarifs :

Entre 25 et 60€ par heure en fonction du nombre de participants.

Délai d'accès à la formation :

En fonction du calendrier des sessions.



Programme de la formation :

Le formateur formera les stagiaires en situation de travail en production ainsi que dans l'espace de vente dans les conditions réelles de travail

L'objectif de ces formations « terrain » sont d'observer l'ensemble du personnel en zone de production pendant la fabrication afin d'analyser le respect des bonnes pratiques mais également les situations à risque pouvant provoquer un risque sanitaire pour les produits finis.

Les échanges et l'observation de la gestion des autocontrôles et des exigences réglementaires avant, pendant et après le service permettront de définir les pistes d'amélioration possible.

Qualité du ou des formateurs :

La formation sera assurée par Monsieur DEREWIANY Laurent, Formateur en hygiène alimentaire HACCP depuis 2010 et Madame SIBRAC Laetitia Formatrice en hygiène alimentaire HACCP depuis 2017

Occasionnellement, un formateur expérimenté en hygiène alimentaire HACCP pourra être sollicité pour animer la formation.

Moyens et méthodes pédagogiques :

La formation se déroulera directement en production et espace de vente en situation de travail.

Chaque stagiaire recevra en fin de formation un support pédagogique reprenant les éléments principaux de la formation.

Modalités d'évaluation des acquis :

Evaluation en début, en cours et en fin de formation.

- Evaluation à l'entrée en formation
- Exercices pratique avec mise en situation évaluée par le formateur pendant la formation.
- Questions orales en cours de formation.
- Les connaissances acquises lors de la formation seront évaluées en fin de formation à l'aide d'un QCM.

Sanction de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire recevra une attestation de fin de stage.

Accessibilité :

VEHA CONSEIL étudiera l'adaptation des moyens de la prestation pour les personnes en situation de handicap.