

V01-Module 3-1 – BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Dernière mise à jour : 04/12/2021

➤ **Public visé :**

Le personnel intervenant dans la manipulation, la transformation et le service des denrées alimentaires (cuisinier, boulanger, pâtissier, boucher, charcutier, ...).

➤ **Prérequis :**

Expérimenté ou débutant.

Savoir lire, écrire et parler couramment le Français.

➤ **Type de stage :**

Formation en inter-entreprises ou intra-entreprise.

➤ **Objectifs pédagogiques :**

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

- Démontrer la maîtrise du nettoyage-désinfection en production en utilisant de façon correcte les produits d'entretien.
- Mémoriser les différentes étapes du lavage des mains et l'appliquer convenablement en production.
- Sectoriser méthodiquement les aliments dans les enceintes froide.
- Mémoriser et respecter l'hygiène du personnel, des locaux et des équipements en production.
- Décrire les différents mode de conservation des aliments en production.
- Enregistrer les autocontrôles et la traçabilité réglementaire en production.

➤ **Modalités de déroulement :**

Formation en présentiel.

➤ **Durée de la formation :**

7 heures

Module 1 : Formation pratique de 3 heures.

Module 2 : Formation théorique de 3 heures.

Évaluation : 1 heure.

➤ **Nombre de participants :**

5 minimum, 15 stagiaires maximum.

➤ **Tarifs :**

Entre 175 et 350€ en fonction du nombre de participants.

- **Délai d'accès à la formation :**
En fonction du calendrier des sessions.

- **Programme de la formation :**

- Module 1 (Formation pratique)

Le formateur formera les stagiaires en situation de travail en production et dans l'espace de vente.

Ce module de formation permettra également au formateur d'élaborer des supports pédagogiques sur mesure et de dégager les thèmes sur lesquels celui-ci insistera lors du deuxième module de la formation avec l'aide de photos,....etc.

- Module 2 (Formation théorique)

- A- Les bonnes pratiques d'hygiène**

- Hygiène du personnel
- Hygiène des locaux et des équipements
- Hygiène des aliments
- Le nettoyage/Désinfection
- La conservation des aliments

- B- Les autocontrôles obligatoires**

- C- Les 16 règles d'or**

- **Qualité du ou des formateurs**

La formation sera assurée par Mr Laurent DEREWIANY (15 ans d'expérience en tant que consultant en hygiène alimentaire HACCP auprès des commerces de détail de l'alimentaire) ou par Madame Laetitia SIBRAC (Formatrice en hygiène alimentaire HACCP depuis 2015). Occasionnellement, un formateur expérimenté en hygiène alimentaire HACCP pourra être sollicité pour animer la formation.

- **Moyens et méthodes pédagogiques :**

La formation théorique se déroulera dans une salle munie d'un vidéo projecteur et d'un tableau annexe.

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

La méthode pédagogique consistera en une alternance d'apports théorique et d'exercices pratiques.

- **Modalités d'évaluation des acquis :**

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

- Évaluation à l'entrée en formation.
- Exercices pratiques 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'issu 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.