



VO1- Module **1-1** – HYGIENE **ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES** **HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE**

INDICATEURS 2024: 98% de participants / 80% d'objectifs atteints

➤ **Public visé**

Le personnel intervenant dans la manipulation, la transformation et le service des denrées alimentaires (cuisinier, boulanger, pâtissier, boucher, charcutier, traiteur, vendeuse, ...) ainsi que les salariés encadrants.

➤ **Prérequis**

Expérimenté ou débutant

Savoir lire, écrire et parler couramment le Français.

➤ **Type de stage**

Formation en "Intra-entreprise" ou "Inter-entreprise".

➤ **Objectifs pédagogiques:**

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

- Identifier les risques physiques, chimiques, biologiques et allergènes.
- Mémoriser les bases de la microbiologie alimentaire permettant d'identifier les TIAC.
- Démontrer la maîtrise du nettoyage-désinfection en production en utilisant de façon correcte les produits d'entretien.
- Mémoriser et respecter l'hygiène du personnel, des locaux et des équipements en production.
- Décrire les différents modes de conservation des aliments en production.

➤ **Modalités de déroulement:**

Le module 1 sera réalisé "Au sein de l'entreprise" ou "A l'extérieur de l'entreprise".

Le module 2 sera réalisé "Au sein de l'entreprise" ou "A l'extérieur de l'entreprise".

➤ **Durée de la formation:**

7 heures

Module 1 : Formation théorique de 3 heures et 30 minutes.

Module 2 : Formation théorique de 3 heures.

Évaluation : 30 minutes.

➤ **Nombre de participants:**

5 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 :**

Module 1 : Première demi-journée

A- L'hygiène des aliments :

Définition
Deux risques majeurs
Organisation de la sécurité sanitaire des aliments en France
Les textes de lois en vigueur du Paquet hygiène

B- Les intoxications alimentaires :

Définition
Les symptômes
Vulnérabilité des consommateurs
Les intoxications alimentaires en France

C- Les dangers présents dans les aliments :

Les dangers de type « Chimique »
Les dangers de type « Physique »
Les dangers de type « Allergène »
Les dangers de type « Biologique »

D- Le monde microbien :

Qu'est-ce qu'un microorganisme et où les trouve-t-on ?
Les principaux microorganismes existants
Mode de développement des microorganismes

E- Les principaux agents pathogènes existants :

Désactivés par pasteurisation
Producteurs de toxines et/ou sporulant

Module 2 : Deuxième demi-journée

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

➤ **Moyens et méthodes pédagogiques :**

La formation se déroulera dans une salle ou en production 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'exemples pratiques.

➤ **Qualité du ou des formateurs**

La formation sera assurée par Monsieur DEREWIANY Laurent, Formateur en hygiène alimentaire HACCP depuis 2010.

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

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

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

- Évaluation à l'entrée en formation (Grille de positionnement)
- 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.