



## VO1- Module **1-2 – HYGIENE ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES**

INDICATEURS 2024: 96% de participants / 84% 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 " et "Inter-entreprise".

### Objectifs pédagogiques :

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

- Connaître les bases de la méthode HACCP et son application sur le terrain.
- Mémoriser les bases de la microbiologie alimentaire permettant d'identifier les TIAC.
- 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 :

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

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

### Durée totale de la formation :

7 heures (Sur 2 journées, avec alternance de phase pratique et théorique)

Module 1 : Formation pratique de 3H30

Module 2 : Formation théorique de 3H00

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 :

### Module 1 : Formation pratique

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

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.

#### A- Les locaux :

- ✓ Définition.
- ✓ Les règles de sécurité et d'hygiène en manipulation des denrées.
- ✓ La gestion du matériel pendant et après la production.
- ✓ La conservation des produits.

#### B- Observations :

- ✓ Prise de photos et de vidéos des opérateurs en conditions de travail.

### Module 2 : Formation théorique

#### A- La réglementation sanitaire :

- ✓ Le contexte réglementaire.
- ✓ Le paquet hygiène.
- ✓ L'inspection par l'autorité compétente.
- ✓ Le contexte pénal.

#### B- La sensibilisation à l'hygiène :

- ✓ Pourquoi l'hygiène ?
- ✓ Les TIAC.

#### C- Le monde microbien :

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

#### D- L'HACCP :

- ✓ Les 7 principes et les 12 étapes
- ✓ L'équipe HACCP
- ✓ Les dangers chimiques, physiques, biologiques et allergènes La méthode
- ✓ Définition PROP/PRPo/CCP
- ✓ La surveillance
- ✓ La vérification et les enregistrements



#### E- Les bonnes pratiques d'hygiène :

- ✓La marche en avant
- ✓Hygiène du personnel
- ✓Hygiène des locaux et des équipements Hygiène des aliments
- ✓Le nettoyage/Désinfection
- ✓Le stockage de produits alimentaires Les traitements thermiques

#### F- Autocontrôle et traçabilité :

- ✓Les autocontrôles obligatoires
- ✓La maîtrise de la traçabilité

#### G- Restitution en salle :

- ✓Echanges sur les éléments appris lors de la formation pratiques
- ✓Visionnage des photos et des vidéos (avant et après formation)
- ✓Complément d'information suite aux différents échanges et différentes questions

#### 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.

#### Moyens et méthodes pédagogiques :

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

La méthode pédagogique consistera en une alternance d'observation, d'explication et d'exercices pratiques.

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

#### Modalités d'évaluation des acquis :

Évaluation 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.