

Programme de formation

Formation hygiène et sécurité alimentaire (HACCP) pour boulangers et pâtisseries

Personnes concernées : chefs d'entreprises artisanales, conjoints, salariés et ouvriers

Pré-requis : Aucun

Objectifs : acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités et la production dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction et la sécurité du client. Obtenir les informations et les outils à mettre en place dans l'entreprise dans le cadre de la réglementation.

CONTENU ET DEROULE DU STAGE

CHAPITRE A

- ▶ 1) Identifier les grands principes de la réglementation
- ▶ 2) Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène.
- ▶ 3) Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

CHAPITRE B

- ▶ 1. Aliments et risques pour le consommateur
 - ▶ 1. 1. Les dangers microbiens
 - ▶ 1. 1. 1. Microbiologie des aliments
 - ▶ 1. 1. 2. Les dangers micro biologiques dans l'alimentation
 - ▶ 1. 1. 3. Les moyens de maîtrise des dangers micro biologiques
 - ▶ 1. 2. Les autres dangers potentiels
- ▶ 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
 - ▶ 2. 1. Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
 - ▶ 2. 2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur
 - ▶ 2. 3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires et de la protection des populations
 - ▶ 2. 4. Les contrôles officiels
- ▶ 3. Le Plan de Maîtrise Sanitaire
 - ▶ 3. 1. Les BPH
 - ▶ 3. 2. Les principes de l' HACCP
 - ▶ 3. 3. Les mesures de vérification (autocontrôle et enregistrements)
 - ▶ 3. 4. Le GBPH du secteur spécifié

CHAPITRE C

- ▶ Présentation de la Méthode H.A.C.C.P
- ▶ Analyse et Maîtrise des dangers liés aux différentes étapes du processus de fabrication et distribution.
 - ▶ La Traçabilité
 - ▶ La marche en avant
 - ▶ L'équipe H.A.C.C.P
 - ▶ Démarche H.A.C.C.P; le personnel
- ▶ Analyse et Maîtrise des dangers liés à la logistique des matières premières
- ▶ Analyses des dangers liés au stockage des denrées alimentaires
- ▶ Analyse et maîtrise des dangers liés aux traitements préliminaires
- ▶ Analyse et maîtrise des dangers liés à la production des préparations chaudes

- ▶ Analyse et maîtrise des dangers liés aux traitements post cuisson des aliments
- ▶ Analyse et maîtrise des dangers liés à l'élaboration des préparations froides
- ▶ Analyse et maîtrise des dangers liés à la distribution des repas
- ▶ Analyse et maîtrise des dangers liés au nettoyage et à la désinfection
- ▶ Analyse des dangers liés à la présence des animaux nuisibles
- ▶ Contrôle des acquis à la Méthode H.A.C.C. P avec évaluations des stagiaires

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Paper Board, Vidéoprojecteur (présentation et vidéos d'illustration), documentations distribuées et mises à disposition

Alternance d'exposés théoriques, d'études de cas pratiques et exemples concrets

La formation est animée par Didier Longuemare, formateur consultant spécialistes en hygiène et sécurité alimentaire.

Suivi et évaluation : remise d'une attestation de présence, pas d'évaluation en fin de stage.

Durée : Durée : 2 jours - 14 heures

Date : 04 et 05 février 2020 de 8h30 / 12h00 - 13h30 / 17h00

Lieu : Maison de l'Artisan – 35 rue de Cerdagne – 66000 Perpignan

COÛT : 350 €

Nombre maximum de stagiaire : 10