



## PREREQUIS/PUBLIC

- Aucun prérequis.
- Personnel travaillant avec des denrées alimentaires (restaurant ou commerce).



## DUREE

7 heures



## METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Modalité : en présentiel.
- Méthodes : apports théoriques, analyse des pratiques, jeu pédagogique.
- Matériel : produits et matériels de l'entreprise, jeu pédagogique "Kalissa".
- Ressources : guide BPH, support et livret de formation.
- Intervenant : formateur diplômé en master sciences des aliments et qualité.



## MODALITES D'EVALUATION

- Test de positionnement.
- QCM.
- Exercice pratique.
- Questionnaire de satisfaction.



## OBJECTIFS

- Sensibiliser le personnel amené à manipuler des denrées alimentaires aux risques professionnels liés à l'hygiène.
- Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'intégrer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène dans un commerce.



## PROGRAMME

- 1) Le contexte réglementaire
  - Paquet Hygiène
  - PMS
- 2) Les dangers alimentaires
  - Les dangers microbiologiques
  - Les dangers chimiques

- Les allergènes
  - Les dangers physiques
- 3) Les risques associés
- Pour le produit
  - Pour le consommateur
  - Pour l'entreprise
- 4) Les bonnes pratiques d'hygiène (5M)
- MILIEU (la gestion des déchets, la lutte contre les nuisibles, les locaux et leur conception)
  - MATERIEL (choix du matériel, entretien du matériel)
  - MATIERE PREMIERE (sélection des produits et des fournisseurs, l'étiquetage des produits, les exigences possibles)
  - METHODE DE TRAVAIL (la marche en avant, décongélation, stockage, durée de vie microbiologique, DLUO...)
  - MAIN D'OEUVRE (l'hygiène corporelle, l'état de santé du personnel, la traçabilité amont et aval)



#### MODALITES ET DELAIS D'ACCES

#### En intra (groupe de 1 à 10 participants de la même entreprise) :

- Planification au choix de l'entreprise (dates, horaires et lieu de la formation).
- La demande est traitée sous 48H. Merci de nous contacter par email ou téléphone.



#### TARIF

Pour toute demande de devis, merci de nous contacter par mail ou par téléphone.



#### ACCESSIBILITE

Cette formation peut être accessible aux personnes en situation de handicap. Afin d'étudier la faisabilité ainsi que les mesures de compensation, merci de nous contacter pour une analyse personnalisée de vos besoins.



#### TAUX DE REUSSITE

100%



#### TAUX DE SATISFACTION

75%