

Restauration

Bonnes pratiques et sécurité des aliments



Artisans des métiers de bouche : Sécurité des aliments, comment protéger ses clients ?

EBPHAMB

Contexte : Vous êtes artisans des métiers de bouche. Comment vous préparer à l'inspection vétérinaire ? Comment assurer la sécurité sanitaire de vos produits alimentaires ? Les exigences réglementaires, le « Paquet Hygiène », imposent aux artisans des métiers de bouche la formation régulière aux bonnes pratiques d'hygiène. Cette formation pratique est adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain. Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOR](#)).



Les objectifs

Objectif principal :

Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur

Objectifs opérationnels :

- Connaître les principaux dangers liés à votre activité
- Comprendre les impératifs de la réglementation
- Respecter les principes de l'HACCP
- Savoir mettre en application les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les auto-contrôles associés dans son poste au quotidien



Pour qui ?

Public :

Personnel des métiers de bouche :

- Boucher - charcutier
- Boulanger - Pâtissier
- Traiteur
- Poissonnier
- Fromager - Crémier
- Crêpier - glacier - chocolatier...

Prérequis :

Aucun prérequis



Le contenu

Contenu :

- Comment se préparer à l'inspection de la DDPP ?
- Les enjeux de l'hygiène alimentaire dans les métiers de bouche : les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C.)
- Le nettoyage/désinfection : outil de maîtrise des contaminations
- L'hygiène du personnel : la tenue et le lavage des mains
- L'hygiène des manipulations : les réflexes d'hygiène pour limiter les contaminations croisées à toutes les étapes
- La chaîne du froid et la chaîne du chaud : les températures réglementaires et comment les maîtriser
- La durée de vie microbiologique d'une denrée alimentaire et durabilité des denrées alimentaires des entamés
- Le choix des fournisseurs
- La réception et le stockage : les règles essentielles à mettre en œuvre
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et l'HACCP
- La traçabilité : pourquoi et comment tracer les denrées alimentaires ?
- La gestion des non conformités



Les méthodes

Méthodes pédagogiques :

- Présentations interactives illustrées d'exemples par des spécialistes de « terrain »
- Animation autour d'ateliers pédagogiques de mise en pratique à partir de situations réelles
- Échanges d'expériences professionnelles

Modalités d'évaluation :

- Évaluation des acquis du stagiaire
- Évaluation de la satisfaction à chaud/à froid
- Validation par une attestation de formation

Intervenant :

Auditeurs/formateurs expérimentés

Mention Inter/Intra :



Durée : 0,5 jour (3h30)

Dates & lieux : nous consulter

Tarif Inter :

Tarif Intra : nous consulter



Bon à savoir

- Formation pratique adaptée aux spécificités de votre activité tant sur le point réglementaire que terrain
- Afin de personnaliser la formation, nous vous proposons en option une évaluation pré-formative avec éventuel reportage numérique ([EETLOR](#)).

EBPHAMB



Soyez certains que nous mettrons tous les moyens en œuvre pour répondre à toute demande spécifique liée à un handicap. Nous vous invitons à nous contacter directement pour étudier ensemble les adaptations nécessaires afin que vous puissiez suivre cette formation.

Pour plus d'informations :

EHA-formation@ftfr.eurofins.com – 09 69 37 01 02

<https://www.eurofins.fr/formation-en-hygiene-alimentaire/>