Formation aux BPH : Les bonnes pratiques d'hygiène adaptées au secteur d'activité

DURÉE
7 Heures

POUR QUI ?
Tout public, métier de bouche, professionnels de la restauration, personnes travaillant dans le secteur alimentaire.

MODALITÉ DE LA FORMATION
Présentiel

RESULTATS
99% de satisfactions

TARIF
Nous consulter

CONTACT
Standard : 07 60 83 79 42
secretariat@mblp-securite.fr
Mme Aline JAMPY

VOTRE FORMATION

PRÉREQUIS
Français écrit, lu et parlé.

OBJECTIFS
Professionnaliser les différents professionnels et les sensibiliser aux risques alimentaires
Maîtriser les risques liés à la manipulation de denrées alimentaires
Définir les mesures préventives pour assurer la salubrité des denrées transformées et servies
Maîtriser les points critiques (CCP)
Mettre en œuvre des solutions efficaces en cas de dysfonctionnement
Être capable d'organiser son activité en maîtrisant les règles HACCP

QUALIFICATION DES INTERVENANTS
Formateur habilité à réaliser des formations en hygiène alimentaire en restauration commerciale et collective

MODALITES D'EVALUATION DES ACQUIS
Quizz
Exercices sous formes d'ateliers pratiques
Auto-évaluation sous forme de questionnaire

SANCTION VISEE
Attestation de fin de formation conforme aux directives de la DRAAF

PROGRAMME

7 heures de face à face pédagogique

1. Hygiène et sécurité alimentaire : Savoir détecter les risques sur son poste
   - Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise (de votre structure)
   - Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire. A qui s'appliquent ces règles ?
   - Connaître les obligations en hygiène.
   - Les facteurs à risque en alimentaire (Les cinq principales sources de contamination ("5 M")).
   - Connaître les facteurs de multiplication des micro-organismes.
   - Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène
   - Les moyens de maîtrise
   - Mettre en place des contrôles fréquents et des enregistrements

2. Compréhension de la méthode HACCP
   - Explication de la méthode
   - Aspects réglementaires

- Les sept principes et les 12 étapes
- Les documents (PMS)

3. Pratique• Suivi sur l'application des règles d'hygiène
   - Le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
   - Lavage des mains, tenue vestimentaire, comportement au travail, réception des matières premières et leur conditionnement, respect des températures, temps de travail, respect des DLC, DDM…
   - Cerner les bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection.

MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

Apprentissage par la découverte, exposés, exercices et activités pratiques
Etudes de cas concrets au moyen de mises en situations pratiques
Exercices de mises en situation