

Objectifs :

- ❖ Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer des activités en boulangerie pâtisserie dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- ❖ Comprendre les principes d'un Plan de Maîtrise sanitaire et mettre en œuvre les outils de la méthode HACCP

Public :

- ❖ Professionnels de la restauration
- ❖ Dirigeant et Personnel d'encadrement
- ❖ Personnel de cuisine

Pré requis :

- ❖ Aucun

Pédagogie :

- ❖ Vidéo-projection
- ❖ Exposés & études de cas
- ❖ Exercices d'évaluation et de validation des acquis
- ❖ Documents pédagogiques, support de cours remis à chaque stagiaire

Attestation :

- ❖ Certificat de formation remis en fin de stage

Lieux :

- ❖ INTRA ENTREPRISE

Durée :

- ❖ 2 jours - 14 Heures

1/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- La réglementation communautaire en vigueur
- La réglementation nationale en vigueur
- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la boulangerie pâtisserie
- Les contrôles officiels
- Les déclarations réglementaires

2/ Les aliments et les risques pour le consommateur

- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en boulangerie pâtisserie
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les autres dangers potentiels
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

3/ Le plan de Maîtrise Sanitaire

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène :
- Les principes de l'HACCP.
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

4/ Etude de cas « une journée de travail en cuisine »

Objectif de l'exercice :

Mettre en œuvre les principes de la méthode HACCP en boulangerie pâtisserie

1. La réception des matières premières
2. Le stockage en enceinte froide positive
3. Le stockage en enceinte froide négative
4. Le déconditionnement - la gestion de la traçabilité
5. Le nettoyage des végétaux
6. La cuisson
7. Le refroidissement
8. La liaison chaude & La liaison froide
9. Le réchauffage
10. La congélation & la décongélation
11. Le conditionnement sous vide
12. La gestion des restes - DLC interne
13. Le rangement
14. Le nettoyage

Validation des acquis / Conclusion

- ❖ Questionnaire Quiz