

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE

## Secteur MÉTIERS DE BOUCHE

PROGRAMME DE FORMATION - INTER & INTRA 2023



### Objectifs :

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer des activités dans le secteur des métiers de bouche (boulangerie pâtisserie, boucherie charcuterie, Traiteur...) dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur 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 du secteur des métiers de bouche
- Dirigeant et Personnel d'encadrement
- Personnel de laboratoire

### Pré requis :

- Aucun

### Pédagogie :

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

### Attestation :

- Attestation de formation délivrée en fin de stage

### Lieux :

- INTRA ou INTER ENTREPRISE

### Durée & Tarifs

- 1 jour - 7 Heures
- Formation INTER 600.00 € H.T.
- Formation INTRA sur devis

### 1/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

La réglementation communautaire en vigueur – « le Paquet Hygiène »  
La réglementation nationale en vigueur  
« Alim'confiance » : les résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous

### 2/ Les aliments et les risques pour le consommateur

Analyser les risques liés à des manquements en hygiène alimentaire

### 3/ Le Plan de Maîtrise Sanitaire ou « PMS »

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène – GBPH métier  
Les principes de la Méthode HACCP  
Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

### 4/ Étude de cas « un service en laboratoire »

#### Objectif de l'exercice :

Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et appliquer les principes de la méthode HACCP à chaque étape d'un service en laboratoire.

- La réception des matières premières
- Le stockage en enceinte froide positive
- Le stockage en enceinte froide négative
- Le déconditionnement – la gestion de la traçabilité
- Le nettoyage des végétaux
- La cuisson
- Le refroidissement
- La congélation & la décongélation
- La gestion des excédents – DLC interne
- Le rangement
- Le nettoyage

### 5/ Validation des acquis

Questionnaire Quiz  
Conclusion