



ATOUT DIGITAL & OUTILS DE GESTION



ATOUT VENTE & MANAGEMENT



ATOUT SANTÉ & QUALITÉ



ATOUT COMMUNICATION & RESSOURCES HUMAINES



ATOUTATIS
Le circuit court des formations



Votre contact :
Gwénaél HILLION
07 60 92 82 63
formation@atoutatis.com



ATOUTATIS
LA FORMATION À VOTRE SERVICE

Les bonnes pratiques d'hygiène

1 jour- Inter
300 € Tarifs 2019

Public cible

Tout public

Enjeu

Acquérir les fondamentaux.

Pré-requis

Remplir le questionnaire sur le stress en amont.

Description

Toutes les entreprises du secteur alimentaire sont amenées à respecter les procédures de sécurité d'hygiène basées sur les principes de la méthode HACCP, il s'agit d'une réglementation nationale régie par la directive 852/2004 et le plan de maîtrise sanitaire (PMS), on parle, également, de paquet hygiène. Depuis le 1er octobre 2012, les professionnels des métiers de l'alimentation doivent disposer d'une personne formée à l'hygiène qui devra assurer la mise en pratique par l'ensemble du personnel. Il est fortement conseillé de former l'ensemble de vos collaborateurs et de nommer un responsable hygiène qui veillera au respect des BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène). Ce stage de formation au BPH vous permettra d'identifier les bonnes pratiques et de respecter vos obligations.

Objectifs de la formation

Sensibiliser les personnes aux bonnes pratiques d'hygiène.

Objectifs pédagogiques

Définir les sources d'une contamination microbienne
Expliquer les incidences directes ou indirectes d'une contamination sur un produit
Identifier les moyens de prévention qui sont les règles d'hygiène à appliquer à son poste de travail
Identifier, analyser et juger les situations à risques





PROGRAMME DETAILLE DE LA FORMATION

1. Introduction à l'hygiène

- Définition
- Enjeux

2. Éléments de microbiologie

- Les microbes
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Les facteurs influant le développement microbien

3. Les moyens de prévention

- Le personnel
- Le milieu
- Le matériel
- Les méthodes
- Les matières premières
- Les allergènes

4. Le nettoyage et la désinfection

- Définitions
- Plan de nettoyage
- Les moyens de contrôle.



ATOUTATIS
LA FORMATION À VOTRE SERVICE

Modalités pédagogiques et d'encadrement

Nos méthodes pédagogiques sont concrètes, opérationnelles et interactives
Elles prévoient :

- Des apports informatifs, méthodologiques, pratiques et théoriques
- Des échanges entre le groupe et le formateur (dynamique de groupe, confrontation des opinions, mise en commun de solutions ...)
- Des aller retours avec l'expérience de chacun
- Des mises en situation, des exercices pratiques pour le développement des capacités relationnelles
- L'utilisation de supports de réflexion/auto-évaluation structurés ou créatifs
- Les prescriptions de tâches ou d'observation sur les temps intersession

Elles mobilisent :

- La gestion du groupe selon une approche systémique

Evaluation des acquis de formation

En fin de formation, chaque stagiaire sera invité à formaliser les compétences nouvellement acquises au moyen d'un livret individuel d'auto-évaluation

Validation

Une attestation de fin de formation sera adressée à chaque stagiaire

Evaluation qualitative de la formation par les stagiaires

La formation fera l'objet d'un questionnaire d'évaluation finale (fiche de satisfaction) et d'un temps bilan (fiche bilan) avec le commanditaire





ATOUTATIS

LA FORMATION À VOTRE SERVICE

Modalités pratiques

Durée	1 jour
Tarif inter	300 € / Personne
Lieu (x)	Carpentras, Avignon, Orange et Cavaillon. Le lieu de la formation est précisé dans le planning.
Nombre de personnes	3 à 10 personnes
Contact	Tél : 07 60 92 82 63 formation@atoutatis.com

L'organisme de formation n'est pas assujéti à la TVA. Cf CGV.

Autre option

LA FORMATION EN INTRA

La formation en intra vous garantit une formation sur mesure

Lors d'un rendez-vous, nous définirons ensemble vos besoins et vos objectifs

La zone d'intervention de nos formations est dans la France entière et en priorité dans le Vaucluse

Nous vous invitons à nous contacter

Gwenael HILLION - 07 60 92 82 63 - formation@atoutatis.com

