



• BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (BPH)

FORMATION PERMETTANT AUX PARTICIPANTS DE VEILLER AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (BPH).

FORMATEUR :

Marc CHEVALIER
Formateur, ancien
Maître restaurateur

PUBLIC :

Tout professionnel
d'une entreprise
agroalimentaire

PRÉREQUIS :

Aucun

DURÉE :

2 jours (14h)

DÉLAI D'ACCÈS :

Minimum 1 mois et
maximum 6 mois après
acceptation du devis

MODALITÉS :

À distance et sur place,
possibilité mixte

ACCESSIBILITÉ :

Cette formation
est accessible aux
personnes en situation
de handicap

COÛT PÉDAGOGIQUE :

Sur devis
Pris en charge possible
par divers organismes,
nous consulter.

• OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Sensibiliser le personnel amené à manipuler des denrées alimentaires aux risques professionnels liés à l'hygiène
- Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'intégrer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène dans un établissement

• CONTENU

- 1/ Appréhender le contexte réglementaire des BPH
 - Appréhender et retenir les obligations du règlement européen CE 852-2004 propre à l'hygiène
 - Focus sur la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire
- 2/ Intégrer la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires
 - Comprendre la source des causes et des dangers d'infection des denrées alimentaires
 - Savoir définir les TIAC : les Toxi-infections alimentaires collectives
 - Identifier les risques microbiologiques et le fonctionnement du développement microbien des aliments
- 3/ Mettre en place un guide des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

• MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Communication orale, travail en groupe et en sous-groupe, support de formation, vidéo, exercice et mise en situation, jeux de rôles, entretiens individuels,
- Un travail personnel est demandé à chacun afin de responsabiliser l'apprenant et le préparer à la période d'autonomie.
- Cas pratiques et retours d'expériences

• MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Test de positionnement en amont ou en début de formation
- Évaluation des acquis en cours ou en fin de formation
- Attestation de formation et certificat de réalisation
- Questionnaire de satisfaction et de suivi

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

06.17.15.01.22 - WWW.MARCHEVALIERFORMATION.COM

CONTACT@MARCHEVALIERFORMATION.COM