

HYGIENE ALIMENTAIRE EN BOULANGERIE PATISSERIE

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des apprenants

- Toute personne travaillant dans une boulangerie pâtisserie

Prérequis

- aucun prérequis

Accessibilité et délais d'accès

L'assistance technique et administrative en amont et au démarrage de la formation est assurée par notre équipe administrative et de coordination (convention, convocation, accueil physique et en ligne...). Elle reste également disponible à tout moment et post-formation par mail et téléphone pour assurer le suivi de l'exécution. Si l'aide n'est pas immédiate, une réponse est apportée dans les 24h ouvrées. L'accès de nos formations se fait sous délai minimum de 10 jours entre l'inscription et la formation sous réserve de prise en charge.

Les formations proposées par l'École des Moulins Viron sont accessibles aux personnes en situation de handicap ou rencontrant des problèmes de santé. Nous vous encourageons à le mentionner lors de votre inscription, vous serez alors contacté par le référent handicap afin que nous étudions ensemble les aménagements éventuels nécessaires.

Notre référent handicap, Benoit : 06 47 18 16 11

10 jours

Qualité et indicateurs de résultats

Évaluation de la formation et du formateur à chaud à l'aide du questionnaire d'évaluation.

Objectifs pédagogiques

- Faire face aux principales sources de TIAC en maîtrisant le cadre des bonnes pratiques d'hygiène
- Gérer, de manière rationnelle, la méthode HACCP adaptée aux boulangeries
- Maîtriser les principes de l'hygiène en appréhender le fonctionnement du paquet hygiène

Contenu de la formation

- Qu'est-ce que la démarche qualité en boulangerie pâtisserie traiteur ?
 - Définition de la méthode HACCP et du principe d'hygiène en boulangerie
 - Comprendre le fonctionnement et la méthode de la démarche qualité dans un établissement manipulant des denrées alimentaires
 - Qu'est-ce que la marche en avant des marchandises ?
 - Retour sur les bonnes pratiques d'hygiène des locaux et du personnel
- Comprendre le mode de prolifération et le développement des bactéries
 - Focus sur les grandes lois du développement microbien dans un univers alimentaire
 - Pourquoi assurer le respect des températures ? Quel impact sur les denrées alimentaires ?
 - Connaître les risques et les incidences en cas de non-respect des règles d'hygiène
- Focus sur les microbes en général et ceux de l'alimentation en particulier
 - Connaître les différents types de microbes pour les reconnaître
 - Acquérir des réflexes en cas d'infection et comment anticiper ou prévenir les risques ?
 - Gestion des problèmes d'infection dans une boulangerie o La méthode des 5 M o Aide à la résolution des problèmes

ÉCOLE DES MOULINS VIRON

Le Coudray

28630 CHARTRES

Email : bbrennstuhl@viron.fr

Tel : +33237283446



- Mettre en place les tableaux de gestion de la méthode HACCP
 - Identifier les différentes procédures de nettoyage et les bonnes pratiques de nettoyage en boulangerie
 - Mettre en place un plan général de nettoyage dans son établissement ou sa boutique
 - Appréhender le guide des bonnes pratiques d'hygiène

Organisation de la formation

Équipe pédagogique

formateur spécialiste en hygiène alimentaire

Moyens pédagogiques et techniques

- Méthodes pédagogiques : • 1. La modalité pédagogique : Présentiel – brainstorming- individuel – par équipe et en groupe. La formation se découpe en 3 parties égales entre apports théoriques, exercices et mise en situation, évaluation et analyse des connaissances • 2. Le rôle du formateur : apports théoriques, analyse des besoins, transmet les bonnes attitudes, évalue les connaissances • 3. Les matériels utilisés : support audiovisuel, PPT, photos • 4. Les documents remis : support stagiaire, QCM, Quiz • 5. Nature des travaux : Jeux des erreurs, QCM, Quiz, travail de groupe et individuel, présentation orale et écrite

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Modalités d'évaluation • Quiz/QCM en ligne ou sur papier durant la session. • Test écrit de positionnement initial de niveau • Tour de table des apprenants pour valider si les attentes ont été atteintes. • Validation des acquis sur chaque sujet durant la session. • Vérification des attentes et des objectifs de chacun mises en place sur paperboard virtuel. • Evaluation finale des connaissances par test • Remise d'une attestation de formation

Prix : 1400.00