

PROGRAMME DE FORMATION

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

DUREE : 14,00 h		PUBLIC Personnel de production et de maintenance, Membre de l'équipe HACCP, Responsable et Assistant qualité, Responsable de production, ou toute personne souhaitant mettre à jour ses connaissances de base.
	E-learning	PRE-REQUIS Aucun

Nouveau : formation en e-learning, à suivre à votre rythme + 1 h d'accompagnement personnalisé post-formation

OBJECTIFS DE FORMATION

- Comprendre et mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène, élément clef pour tout atelier, site de production ou établissement de restauration collective et commerciale.

DESCRIPTION & CONTENU

SEQUENCE 1 : LES DANGERS ALIMENTAIRES

- Introduction sur les dangers alimentaires
- Les Dangers Microbiologiques
- Les Dangers Chimiques
- Les Dangers Physiques
- Les Allergènes Alimentaires
- La Méthode HACCP

SEQUENCE 2 : LES BONNES PRATIQUES, DE LA PRODUCTION A LA DISTRIBUTION - Les 5M

- Les 5M : méthodologie
- Main d'oeuvre : manipulation des aliments
- Milieu
- Méthode
- Matière première
- Matériel
- Synthèse des notions 5M
- A faire et ne pas faire

SEQUENCE 3 : NETTOYAGE ET DESINFECTION

- Introduction
- Les souillures en agroalimentaire
- Le nettoyage et la désinfection c'est quoi ?
- Le plan de nettoyage
- La tenue et les consignes de sécurité
- Les contrôles

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Un mois à compter de l'ouverture de votre compte pour vous former en toute autonomie et à votre rythme, sur une plateforme dédiée.
- Une heure d'accompagnement personnalisé post-formation avec notre experte.
- Ressources pédagogiques diversifiées : quizz, vidéos, jeux interactifs, photos, etc.
- Plateforme réalisée avec le soutien financier du DINAIL.



MODALITES D'EVALUATION ET DE SUIVI

- Evaluation au fil des séquences au moyen de jeux et quiz d'étapes
- Quiz de fin de parcours afin d'évaluer les acquis
- Certificat de réalisation remis à chaque stagiaire précisant les acquis de la formation

INFORMATIONS SUR L'ACCESSIBILITE

CONTACT

Valérie MANN :

Tel : 04 27 85 86 63 / 06 46 54 27 84 Mail : vmann@isara.fr