



Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie
Traiteur

Programme de formation

Hygiène et traçabilité : Application de la réglementation et du Guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie

Date :

Lieu :

Objectif de la formation :

Connaitre les exigences de la réglementation, maîtriser les bases de microbiologie alimentaire, appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie-pâtisserie.

Public concerné :

Professionnels en boulangerie-pâtisserie

Prérequis : Aucun

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les bases de l'hygiène applicable en boulangerie pâtisserie
- Comprendre et appliquer le protocole de nettoyage propre à l'établissement
- Maîtriser la démarche de traçabilité dans son ensemble

Durée : 7 heures

Modalités pédagogiques :

- Stage en présentiel (en entreprise ou groupement professionnel)

Moyens pédagogiques :

Formation assurée par un intervenant spécialisé en hygiène alimentaire en boulangerie-pâtisserie. A l'issue de la formation, un support papier est distribué à tous les participants.

Méthode d'évaluation des acquis :

- Grille de positionnement des stagiaires en début et fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la formation
- Bilan de fin de formation avec les stagiaires et le formateur

Programme du stage :

- Présentation de la formation et rappel de ses objectifs
- Tour de table/ Présentation des participants (parcours et attentes de la formation)
- Grille de positionnement (auto-évaluation des acquis)
- Contenu de la formation :
 - Notions de dangers (physique, chimique, allergique et microbiologique)
 - Intoxication alimentaire en France : quelques chiffres
 - Le cadre réglementaire (dont les exigences du règlement CE n°852/2004)
 - Le GBPH (Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Boulangerie Pâtisserie)

- Les grands principes de la démarche HACCP
 - Les acteurs de la sécurité alimentaire
 - Les 3 piliers de l'hygiène (destruction, contamination, développement)
 - L'hygiène du personnel (la tenue de travail, l'hygiène des mains ...)
 - La maîtrise des matières premières (contrôle à réception, règles de stockage...)
 - Comprendre les dates de péremption DLC, DDM, DCR
 - Le principe de « la marche en avant »
 - Le nettoyage et la désinfection du matériel
 - L'hygiène des locaux (lutte contre les nuisibles...)
 - Les besoins des micro-organismes.
 - La maîtrise de « la chaîne du froid »
 - Les contrôles microbiologiques en entreprise
 - La traçabilité.
-
- Bilan de fin de formation (échanges avec les participants)
 - Grille de positionnement (évaluation des acquis)
 - Enquête de satisfaction