

# Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en boulangerie

**Public cible :** Personnel en boulangerie, toute personne manipulant et/ou en contact avec les denrées alimentaires

**Prérequis :** Maîtrise du français à l'oral et à l'écrit

**Nombre de candidats :** 12 maximum

900 €  
HORS FRAIS

7H  
1 JOUR

Jour 1 : 9H - 17H

## OBJECTIFS

- Identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective
- Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles
- Situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire et son unité de restauration

## DEROULEMENT

- 1 Rappel des objectifs de la formation
- 2 Constat de l'existant
- 3 Les mesures barrières à appliquer
- 4 Réglementation en matière d'hygiène alimentaire
- 5 La microbiologie (les bactéries, les champignons, les parasites, les virus)
- 6 Microbiologie des aliments
- 7 Dangers microbiologiques dans l'alimentation
- 8 Analyse des dangers, évaluation des risques menaçant la qualité sanitaire des denrées
- 9 Notions de danger et de risque
- 10 La traçabilité (définition, enjeux, obligations et moyens)
- 11 La non-conformité
- 12 Les fiches d'enregistrements et d'autocontrôles
  - Plan de maîtrise sanitaire
  - Définition
  - Guide de Bonnes pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité
  - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

## MÉTHODOLOGIE, MATÉRIEL ET ORGANISATION

Formation en présentiel : livret de formation et documents pédagogiques distribués par le formateur

## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Questionnaire d'entrée et de fin de formation
- Évaluation des acquisitions via un quizz