LA SÉCURITÉ SANITAIRE & ALIMENTAIRE EN BOULANGERIE

Permettre aux participants d'être en mesure de reconnaître, d'analyser et de mettre en place les règles d'hygiène, d'étiquetage, traçabilité et de sécurité alimentaire.

Fondamental | Présentiel | À distance | 2 jours

Ref. : PR3094131969
Date de mise à jour : 2023-09-08
Prix : 690 € HT

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Connaître les obligations vis à vis de la règlementation en sécurité alimentaire.
- Connaître les obligations relatives aux règles d'étiquetage et réaliser un étiquetage conforme.
- Connaître les exigences en matière d'HACCP.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et suivre son plan de maîtrise.
- Savoir mettre en place sa traçabilité.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Pour qui :

- Tous les professionnels des métiers de bouche secteur boulangerie, pâtisserie

Prérequis :

- Expérience en boulangerie-pâtisserie

PROGRAMME

Contenu (progression pédagogique) :

Module 1 : Les fondamentaux de la règlementation communautaire et nationale

- Notion de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- Les principes de base du paquet hygiène.
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les principes de la HACCP.
- Le GBPH.

Module 2 : Les dangers dans l'alimentation

- Les dangers dans l'alimentation
- Les autres dangers potentiels (chimiques, physiques, biologiques)

Module 3 : Le plan de maitrise sanitaire (PMS) et mesures de vérification (contrôles et enregistrements)

Module 4 : La règlementation en matière d'étiquetage et de traçabilité

- Mettre en place un traçabilité suivi dans son entreprise (Les différents outils, Les enjeux (procédure de retrait / rappel)).
- Informations obligatoires générales pour les denrées alimentaires (emplacement, étude de cas).

Module 5 : La protection du consommateur

- Point sur les allergènes (la règlementation, la responsabilité du fabricant).
- Point sur les mentions de valorisation et des signes de qualité.
- Présentation de la déclaration des valeurs nutritionnelles et mise en place.
- Présentation des allégations nutritionnelles.

ORGANISATION

Équipe pédagogique : Un consultant expert de la thématique et une équipe pédagogique en support du stagiaire pour toute question en lien avec son parcours de formation.

Suivi de l’exécution et évaluation des résultats : Alternance de théorie, de démonstrations par l’exemple et de mise en pratique grâce à de nombreux exercices individuels ou collectifs. Exercices, études de cas et cas pratiques rythment cette formation.

Ressources techniques et pédagogiques : Un support de formation présentant l'essentiel des points vus durant la formation sera remis à l'apprenant.

Délais et modalités d’accès à la formation : Prendre contact avec notre organisme par téléphone ou par e-mail. Le délai d’accès est régi par l’agenda de l'organisme de formation (entre 2 et 8 semaines à réception du devis validé). En Visio via les plateformes Teams, Zoom ou autres outils de partage d'écran. En présentiel dans votre organisation, sur vos ordinateurs.

Accessibilité : Nous veillons à ce que les lieux mis à disposition pour la réalisation des formations présentielles puissent être accessibles à tous types de bénéficiaires. Merci de nous informer en amont si une situation de handicap se présente afin que nous adaptions au mieux le lieu de formation. Les sessions en e-learning et visioconférence sont accessibles a? tous publics.