HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES EN BOULANGERIE

La formation vise à informer et sensibiliser sur les réglementations en Boulangerie Pâtisserie. Toutes ces réglementations sont une opportunité de transparence vis à vis de votre clientèle et une occasion de la fidéliser.

Fondamental | Présentiel | À distance | 1 jour

Ref. : PR3094131970
Date de mise à jour : 2023-09-09
Prix : 340 € HT

LES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise.
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques de l'hygiène en boulangerie-pâtisserie.

À QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

Pour qui :

- Gérants, patrons, vendeurs/euses, personnel de production.

Prérequis :

- Avoir un minimum d'expérience en manipulation des denrées alimentaires.

PROGRAMME

Contenu (progression pédagogique) :

Module 1 : Achat & Livraison

- Contrôles lors des achats.
- Réceptions des matières premières.

Module 2 : Stockage

- Stockage des matières premières.
- Stockage des produits finis.
- Cohérence et roulement des stocks.
- Notions de dates de conservation (DLC, DDM, DF, DLV)).

Module 3 : Hygiène du personnel

- Tenue de travail
- Equipements de protection
- Hygiène des mains

Module 4 : Nettoyage & Désinfection

- Nettoyage de son poste de travail.
- Plan de nettoyage.

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.