

## Programme Formation Hygiène alimentaire - Recyclage

### **Formateur :**

L&M

### **Durée :**

7 h, soit 1 jours, Horaires : de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

### **Lieu :**

Maison de l'Artisan  
Rue Saint Ambroise  
46000 CAHORS

Formation en présentiel uniquement

### **Public concerné :**

Tout professionnel d'une entreprise de l'agroalimentaire.

### **Prérequis :**

Aucun prérequis nécessaire.

### **Coût :**

300 € net de TVA (possibilité de prise en charge par le FAFCEA, ou OPCO)  
(Participants : 10 stagiaires maximum)

### **Modalités d'évaluation :**

Test de positionnement en amont et/ou au début de la formation

Evaluation des Acquis de formation

Attestation de formation et Certificat de réalisation

Questionnaire de satisfaction

### **Objectifs pédagogiques et compétences :**

Permettre aux participants de perfectionner et d'actualiser leurs connaissances sur conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation, au service de la satisfaction client.

- Connaître la législation en vigueur (la méthode HACCP) – Maîtriser et mettre en application les différents procédés (Guide bonnes pratiques d'hygiène)

- Amener vers plus d'autonomie – Mettre en place la formation en interne destinée aux personnels des entreprises de l'agro-alimentaire

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation et permettant la satisfaction.

### **Méthodes pédagogiques :**

Méthode active et expositive

Etudes de cas

Support de cours formation cuisine sous vide

## PROGRAMME DÉTAILLÉ

### Rappel d'hygiène élémentaire

- Germes dangereux en restauration
- Les risques sanitaires en cuisine
- Les facteurs du développement microbien

### Le contexte réglementaire

### La maîtrise de l'hygiène

- Hygiène du personnel
- Maîtrise des opérations de nettoyage et désinfection

### La démarche qualité de type HACCP

- Présentation et formalisation de l'HACCP

### Les points à risque

- Contrôle de produits à réception
- La gestion et la maîtrise des températures de stockage, de maintien et de service
- L'autocontrôle microbiologique
- La décongélation / la congélation
- Les durées de conservation (DLC, DDM)
- Les PCEA / la gestion de produits (Manipulation, stockage...)
- Le plan de nettoyage de désinfection

### L'application, la vérification et l'évolution du système documentaire

- Rédaction des procédures de travail
- Rédaction des fiches de surveillance
- Détermination des limites critiques

### Les actions et mesures correctives

- Température
- Plan de nettoyage
- Réception
- Gestion des descentes en températures



Si vous êtes porteur d'un handicap, vous pouvez nous contacter au 05 65 35 08 01 ou par mail [contact@u2p46.fr](mailto:contact@u2p46.fr), ainsi nous pourrons organiser ensemble votre venue dans les meilleures conditions quel que soit le lieu de formation, et nous assurer que les moyens de la prestation sont adaptés à vos besoins spécifiques