



HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Basée sur le GBPH de votre secteur d'activité

Formation initiale

2 jours (14 heures)

PUBLIC

- Au personnel de l'entreprise intervenant dans la chaîne des aliments et dans la prévention des risques professionnels
- À tous les manipulateurs d'aliments (cuisiniers, pâtissiers, bouchers, ELS, caissiers, ouvriers d'entreprises alimentaires, agriculteurs, ...)

PRÉREQUIS

- Cette formation ne nécessite pas de prérequis

EFFECTIF

- De 4 à 12 participants

INTERVENANTS

- Ingénieur en agroalimentaire. Expert en qualité, hygiène et sécurité des aliments

PÉDAGOGIE

- Apports théoriques
- Simulations et étude de cas

LIVRABLES

- Livret de formation

NOS TARIFS

- | | |
|--------------------|----------------|
| ▪ Interentreprises | 250,00 € |
| ▪ Intra-entreprise | Nous consulter |

OBJECTIFS

- Être capable de prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène.
- Appréhender la méthodologie et les outils adaptés aux BPH (les bonnes pratiques d'hygiène).

COMPÉTENCES VISÉES

- Être capable d'effectuer la mise à jour et l'homogénéisation des connaissances techniques et réglementaires en matière de sécurité et d'hygiène des aliments
- Être capable de comprendre les mécanismes du développement microbien et ses conséquences
- Être conscient des risques sanitaires, professionnels et des enjeux commerciaux au sein de l'entreprise : maîtriser les règles fondamentales liées à l'hygiène et à la sécurité des aliments

MODE D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Évaluation réalisée tout au long de la formation au travers d'une grille individuelle.

VALIDATION

- Une attestation de fin de formation validant les acquis des participants est délivrée par le dispensateur de la formation.

VALIDITÉ DE LA FORMATION

- Un recyclage est opéré selon une périodicité à définir par l'employeur qui est en fonction des opérations effectuées.
- Une périodicité de 2 ans maximum est recommandée.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Basée sur le GBPH de votre secteur d'activité

Formation initiale

2 jours (14 heures)

PROGRAMME

APPRÉHENDER LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE DES BPH

- Principes et responsabilités
- La réglementation et son application au quotidien

ÊTRE CAPABLE DE COMPRENDRE LES MÉCANISMES DU DÉVELOPPEMENT MICROBIEN ET LEURS CONSÉQUENCES

- Connaître la typologie des dangers alimentaires (biologique, chimique, physique, allergène)
- Connaître les différents microbes et leur mode de vie
- Qui sont-ils ? Les familles de microbes
- Qu'est-ce que la résistance microbienne ?
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

APPRÉHENDER L'OBJECTIF DE RÉSULTAT

- Dispositions relatives aux opérateurs
Hygiène des mains, tenue
État de santé
- Dispositions relatives au milieu, au matériel et aux locaux
Qu'est-ce que la marche en avant ?
Connaître les procédés de nettoyage et de désinfection
Entretien et assainissement du poste de travail et du matériel
- Dispositions relatives aux aliments
Réception, stockage et chaîne du froid
Qu'est-ce que la DLC/DLUO ?
Conditionnement

LA GESTION DES STOCKS ET MOYENS DE CONSERVATION

- L'ordonnancement et l'organisation
- Le contrôle des températures
- La traçabilité

Pour les modalités et délais d'accès à cette formation, contactez-nous :



Standard : 02 62 02 67 20

Réunion : dck.contact@gmail.com
Web : <https://www.dck-formation.re>



DCK Conseil et Formation
Siège social : 10, lotissement
Canabady 1 - 97410 Saint-Pierre
Siret : 533 569 745 00052



- Du lundi au jeudi
De 08h00 à 12h00 et 13h30 à 16h30
- Le vendredi
De 08h00 à 12h00 et 13h30 à 15h30

Formation en intra-entreprise

Du « sur-mesure », la garantie d'un contenu personnalisé

Les **dates** et **lieux** de formation sont définis ensemble pour s'adapter à votre organisation de travail.

Le **programme** peut être **adapté** à votre contexte et modifié en fonction de vos attentes.

Cette formation peut être réalisée **dans vos locaux** ou en dehors si vous ne disposez pas de salle adaptée.

Formation en interentreprises

Un calendrier des formations mis à disposition de votre personnel

Vous pouvez **planifier** la formation voulue à partir d'un calendrier existant qui vous propose plusieurs dates.

Selon la **disponibilité** de vos collaborateurs.

Un mode de formation qui facilite le **partage d'expérience** entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

Suivi et appréciation des résultats

- Feuilles de présences signées par les stagiaires et l'intervenant par demi-journée
- Évaluation formative ou certificative en fin de formation
- Remise d'une attestation individuelle de fin de formation
- Remise du questionnaire de satisfaction à chaud

Organisation

Modalité	<input checked="" type="checkbox"/> Formation en présentiel
	<input type="checkbox"/> Formation en E-learning
Rythme	<input checked="" type="checkbox"/> En continu
	<input checked="" type="checkbox"/> En discontinu
Horaires	À définir ensemble

Contactez votre référente : Patricia De Coninck au 0693 90 16 04

Cette formation est accessible :



HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Basée sur le GBPH de votre secteur d'activité

Recyclage

1 jour (7 heures)



PUBLIC

- Au personnel de l'entreprise intervenant dans la chaîne des aliments et la prévention des risques professionnels
- À tous les manipulateurs d'aliments (cuisiniers, pâtisseries, bouchers, ELS, caissiers, ouvriers d'entreprises alimentaires, chauffeurs-livreurs, ...)

PRÉREQUIS

- Avoir suivi une formation initiale aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

EFFECTIF

- De 4 à 12 participants

INTERVENANTS

- Ingénieur en agroalimentaire. Expert en qualité, hygiène et sécurité des aliments

PÉDAGOGIE

- Apports théoriques
- Simulations et étude de cas

LIVRABLES

- Livret de formation

NOS TARIFS

- | | |
|--------------------|----------------|
| ▪ Interentreprises | 190,00 € |
| ▪ Intra-entreprise | Nous consulter |

OBJECTIFS

- Mettre à jour les connaissances du personnel amené à intervenir dans la chaîne des aliments et la prévention des risques professionnels.
- Revoir la méthodologie et les outils adaptés aux BPH.

COMPÉTENCES VISÉES

- Être capable d'effectuer la mise à jour et l'homogénéisation des connaissances techniques et réglementaires en matière de sécurité et d'hygiène des aliments
- Être capable de comprendre les mécanismes du développement microbien et leurs conséquences
- Être conscient des risques sanitaires, professionnels et des enjeux commerciaux au sein de l'entreprise : maîtriser les règles fondamentales liées à la sécurité et à l'hygiène des aliments

MODE D'ÉVALUATION DES ACQUIS

- Évaluation réalisée tout au long de la formation au travers d'une grille individuelle.

VALIDATION

- Une attestation de fin de formation validant les acquis des participants est délivrée par le dispensateur de la formation.

VALIDITÉ DE LA FORMATION

- Un recyclage est opéré selon une périodicité à définir par l'employeur qui est en fonction des opérations effectuées.
- Une périodicité de 2 ans maximum est recommandée.



HYGIÈNE & SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Basée sur le GBPH de votre secteur d'activité

Recyclage

1 jour (7 heures)

PROGRAMME

RETOURS D'EXPÉRIENCE

RAPPELS SUR LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE DES BPH

RAPPELS SUR LES MÉCANISMES DU DÉVELOPPEMENT MICROBIEN ET LEURS CONSÉQUENCES

APPRÉHENDER L'OBJECTIF DE RÉSULTAT

- Dispositions relatives aux opérateurs
*Hygiène des mains, tenue
État de santé*
- Dispositions relatives au milieu, au matériel et aux locaux
*Qu'est-ce que la marche en avant ?
Connaître les procédés de nettoyage et de désinfection
Entretien et assainissement du poste de travail et du matériel*
- Dispositions relatives aux aliments
*Réception, stockage et chaîne du froid
Qu'est-ce que la DLC/DLUO ?
Conditionnement*

LA GESTION DES STOCKS ET MOYENS DE CONSERVATION

- L'ordonnancement et l'organisation
- Le contrôle des températures
- La traçabilité

Pour les modalités et délais d'accès à cette formation, contactez-nous :



Standard : 02 62 02 67 20

Réunion : dck.contact@gmail.com
Web : <https://www.dck-formation.re>



DCK Conseil et Formation
Siège social : 10, lotissement
Canabady 1 - 97410 Saint-Pierre
Siret : 533 569 745 00052



- Du lundi au jeudi
De 08h00 à 12h00 et 13h30 à 16h30
- Le vendredi
De 08h00 à 12h00 et 13h30 à 15h30

Formation en intra-entreprise

Du « sur-mesure », la garantie d'un contenu personnalisé

Les **dates** et **lieux** de formation sont définis ensemble pour s'adapter à votre organisation de travail.

Le **programme** peut être **adapté** à votre contexte et modifié en fonction de vos attentes.

Cette formation peut être réalisée **dans vos locaux** ou en dehors si vous ne disposez pas de salle adaptée.

Formation en interentreprises

Un calendrier des formations mis à disposition de votre personnel

Vous pouvez **planifier** la formation voulue à partir d'un calendrier existant qui vous propose plusieurs dates.

Selon la **disponibilité** de vos collaborateurs.

Un mode de formation qui facilite le **partage d'expérience** entre les stagiaires issus de plusieurs entreprises et secteurs d'activité.

Suivi et appréciation des résultats

- Feuilles de présences signées par les stagiaires et l'intervenant par demi-journée
- Évaluation formative ou certificative en fin de formation
- Remise d'une attestation individuelle de fin de formation
- Remise du questionnaire de satisfaction à chaud

Organisation

Modalité	<input checked="" type="checkbox"/> Formation en présentiel
	<input type="checkbox"/> Formation en E-learning
Rythme	<input checked="" type="checkbox"/> En continu
	<input type="checkbox"/> En discontinu
Horaires	À définir ensemble

Contactez votre référente : Patricia De Coninck au 0693 90 16 04

Cette formation est accessible :

