



# 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, pâtisseries, 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](mailto: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](mailto: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 :**

