

GBPH : GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE



Thème: Sécurité Alimentaire - Hygiène
Formacode : 42793



Objectifs

A la fin de la formation, le stagiaire:

- Aura acquis les notions élémentaires de la réglementation en vigueur
- Saura identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Saura mettre en œuvre les principes de l'hygiène alimentaire.

Programme

1. RAPPELS SUR LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE

Rappels sur les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale.

Un contexte réglementaire en permanente évolution et l'évolution de la réglementation de 1993 à nos jours

Les différents organismes de contrôle et sanctions associées

Les risques alimentaires : (micro)biologiques ; chimiques ; physiques
(insistance sur le risque « salmonellose » et « Anisakis »)

2. INTRODUCTION DU GUIDE ET CHAMP D'APPLICATION DU GUIDE

3. BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH)

Hygiène et formation du personnel

Nettoyage et désinfection

Gestion des déchets et des poubelles

Prévention et lutte contre les nuisibles

Aménagement des locaux et choix des matériels et équipements

Fiches matières premières et matériaux

Transport

Déstockage et déconditionnement

Tranchage, hachage et râpage

Assemblage

Service

4. POINTS DE MAITRISE ET CCP

Présentation des étapes de fabrication à CCP

5. FICHES DE FABRICATION (BPF)

Sauces, fonds, gelées

Entrées froides et entrées chaudes

Plats froids et plats chauds

Desserts et glaces.

6. TRACABILITE, RETRAIT, RAPPELS

Traçabilité

Procédures de retrait / de rappel

Gestion des non conformités

7. ALLERGENES

8. COVID-19

AFTER ALL – 12 Boulevard de Vincennes – 94120 Fontenay Sous Bois – Tel : 06.98.18.13.12

Siret : 804 281 756 000 28

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 11 94 08804 94 auprès du préfet de la région IDF

Enregistrement au répertoire ROFHYA sous le n° 11 0376 43 2014

Public

Salariés des entreprises HCR

Pré-Requis

Aucun

Conditions d'accès

En Distanciel et Mixte : Disposer d'un ordinateur ou d'une tablette et d'une connexion internet stable

Modalités de Formation

Présentiel ou Distanciel ou Mixte

Durée

14 heures

Effectif par Session

En Intra : 2 à 12 stagiaires

En Inter: 2 à 12 stagiaires

Lieux de Formation

Ile de France, Nord Ouest

Financement

Financement total ou partiel par la branche professionnelle (AKTO)

Inter: 350€ HT/ stagiaire

Intra: 1000€ HT/ jour

Accessibilité

Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez une particularité à déclarer, contactez notre référent Handicap au 06.98.18.13.12

Validation

Attestation nominative de formation

Documentation

Livret stagiaire, Documents en ligne

Formateurs

Aurélia NAZZARENO

Ashley VIANA



GBPH : GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE



Thème: Sécurité Alimentaire - Hygiène
Formacode : 42793



Méthodes et Moyens Pédagogiques

Nos formateurs proposent un apport théorique et technique par l'interaction permanente entre les participants et le formateur et par la mise en situation des participants

Documentation / Supports pédagogiques:

Documents et supports de formation, Extraits règlementaires, Exposés théoriques, Etude de cas concrets, Mise en situation

Nature des travaux demandés aux participants:

Analyse de cas pratiques, réponses adaptées, réactions

Matériels utilisés:

Présentiel :

Salle de formation et Plateau Technique entièrement équipés de machines et matériels professionnels, Ordinateur, 1 vidéoprojecteur, 1 paperboard, 1 tableau, Accès Wifi
Dû au Protocole Covid 19, les stagiaires sont priés de s'équiper de leur bloc note et stylo

Distanciel :

Ordinateur (avec webcam) et une connexion internet

Modalités d'évaluation des Connaissances

Le stagiaire est évalué tout au long de la formation, par des études de cas concrets, des mise en situation, des cas pratiques et par le biais d'une évaluation écrite en fin de stage sous forme de QCM dont la correction est effectuée à haute voix

Modalités d'évaluation de l'appréciation des Participants

Chaque stagiaire remplit une évaluation de fin de formation, visant à évaluer son appréciation au regard de la formation, du formateur, du lieu. **Cette évaluation est faite sous forme de questionnaire écrit, récupéré à la fin de la formation.**

Modalités de Formation

L'inscription se fait sur dossier, elles sont clôturées 7 jours avant le démarrage de la formation. Nous restons à votre disposition pour étudier tout ajout de dernière minute.

Note générale 2022:
97%

Nombre de candidats formés: 27



Atteinte des objectifs: 97%



Outils et matériels pédagogiques:
97%



Support de cours: 97%



Locaux: 97%



Appréciation de l'organisme de formation:
98%



Note globale: 4,9/5