

Module de formation
**« Bonnes pratiques d'hygiène
en agroalimentaire »**

Objectifs de la formation :

Acquérir les notions indispensables, les capacités et savoirs nécessaires pour organiser et gérer les activités de production dans des conditions d'hygiène alimentaire conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction des clients.

Thèmes abordés au cours de la formation :

- ✓ Le plan de maîtrise sanitaire : les documents essentiels, en matière d'hygiène et de sécurité des aliments, requis par la réglementation pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire
- ✓ La méthode HACCP : les notions de danger et de risque, les différents types de dangers du domaine de l'agroalimentaire, présentation de la méthode
- ✓ Les micro-organismes : les différentes familles et les méthodes pour limiter leur présence et leur développement
- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques associées communément au personnel, aux locaux de production, aux équipements/matériels et au nettoyage/désinfection
- ✓ La traçabilité : les objectifs et obligations réglementaires
- ✓ La gestion des produits non conformes : comment savoir réagir et comment acquérir les bons réflexes, les notions de gestion de crise (ex : TIAC) et de retrait et rappel

Méthodes mobilisées et outils pédagogiques :

- ✓ Trame pédagogique présentée au vidéoprojecteur
- ✓ Exercices théoriques et pratiques
- ✓ Livret mémo stagiaire

Public / prérequis : Artisans boulangers en activité, y compris les équipes salariées.

Formateur : Le formateur sur cette session sera un consultant-formateur expert en sécurité des aliments en milieu agroalimentaire

Durée : 7 heures (1 jour)

Lieu : M.A.T. en Guadeloupe : 738 rue de la chapelle, Zi Jarry, 97122 Baie-Mahault
 M.A.T. en Martinique : 492 rue Cadastre, Zac Etang Zabricot, 97200 Fort de France

Modalités et délai d'accès : inscription au moins 8 jours avant le début de la formation (prochaine session : cf planning en ligne)

Modalités d'évaluation : QCM de validation des acquis en fin de formation

Tarif : nous consulter

Accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap : nous consulter