



## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE POUR LA BOULANGERIE

Dernière mise à jour le 15/06/2023.

### OBJECTIF

L'objectif de la formation en hygiène alimentaire en boulangerie est de permettre aux participants de comprendre et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, d'identifier les points à risque, de proposer des actions correctives, et d'évaluer individuellement leurs connaissances acquises.

### COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- Identifier les points et situations risquant d'entraîner un accident alimentaire en fabrication ou en vente.
- Organiser et gérer son poste de travail de manière à éviter les contaminations croisées.
- Respecter les conditions et les températures de conservations des produits alimentaires.
- Respecter et mettre en œuvre les opérations d'entretien des locaux et du matériel.
- Organiser une traçabilité cohérente des achats jusqu'à la vente.
- Mettre en place et respecter des procédures d'auto-contrôles.

### PUBLIC CONCERNÉ

Toutes personnes amenées à manipuler les produits alimentaires en boulangerie pâtisserie artisanale.

### MODALITÉS D'ACCÈS

Sur inscription ou demande de devis, réalisation sous 2 à 4 semaines.

### MODALITÉS DE DÉROULEMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Formation individuelle ou en groupe dans vos locaux

Tarif

NOUS CONSULTER

Réf.

PRO-000132

Contact

0750031226  
contact@formaestro.fr  
www.formaestro.fr

### PRÉ-REQUIS

- Utilisation usuelle de la langue française.

### ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Si vous êtes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous contacter au préalable afin que nous puissions définir ensemble les modalités nous permettant de vous former dans les meilleures conditions.

### MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Alternance d'apports théoriques et mises en situation pratiques.



Niveau

Sans niveau de qualification



Modalité

Présentiel



Effectif par session

1 mini > 10 maxi



Durée

14 heures / 2 jour(s)



## PROGRAMME

### Jour 1

- Présentation, explication et passage des consignes concernant l'organisation de la journée
- Réalisation par les participants d'un auto-diagnostic en situation de travail (fabrication et vente) en parallèle de celui de l'intervenant
- Restitution et analyse des auto-diagnostic
- Mesure des écarts entre les auto-diagnostic et le diagnostic de l'intervenant
- Identification des points et situations à risque demandant à être améliorés (Utilisation de la méthode HACCP et des 5M)
- Les attendus règlementaires en boulangerie pâtisserie (fabrication et vente)

### Jour 2

- Explication et passage des consignes concernant l'organisation de la journée
- Rappel sur les bonnes pratiques hygiénique en boulangerie pâtisserie artisanale
- La traçabilité des matières premières et des fabrications
- Proposition de méthodes et d'outils d'auto-contrôle
- Mise en place par les participants d'actions correctives en fonction des points et situation à risque observés le jour 1
- Evaluation individuelle en fin de formation

#### INTERVENANT(S)

Formateur consultant expert dans son domaine.

#### ÉVALUATION

Auto-évaluation et/ou QCM pour évaluation des connaissances avant entrée en formation et évaluation des acquis en cours ou en fin de formation.

#### ATTRIBUTION FINALE

Attestation des acquis / Certificat de Réalisation / Avis d'habilitation remis à l'employeur