

Hygiène et bonnes pratiques professionnelles

SECTEUR BOUCHERIE

Pour plus d'information sur cette formation, merci de contacter notre responsable pédagogique à l'adresse mail : maformation@kalyane.com

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre l'importance des règles d'hygiène
- Pouvoir apporter la preuve du respect des règles d'hygiène. Initiation à la méthode HACCP

PUBLIC CIBLE

Métier de bouche et agroalimentaire, responsable de qualité, employé de vente et de laboratoire

PRÉREQUIS

Aucun

PROGRAMME

Les pratiques de nettoyage et d'hygiène

- L'hygiène personnelle
- La manipulation des denrées



- Le traitement des déchets
- L'entretien des murs, du sol et des plans de travail
- Le nettoyage des chambres froides
- Le choix des produits de nettoyage et de désinfection adaptés
- Utiliser efficacement le matériel
- Le nettoyage en haute pression
- Le poste de lavage à basse ou à moyenne pression
- Le canon à mousse, la finition manuelle, nettoyage à la vapeur
- Le nettoyage automatisé en tunnel de lavage
- L'utilisation ergonomique des équipements et opérations d'entretien de premier niveau et de maintenance
- Mettre en œuvre les produits de manière appropriée et sécurisée
- Les détergents et les désinfectants
- Le respect des dosages ; les précautions à prendre en matière de développement durable
- Consignes générales d'utilisation des produits
- Nettoyage des surfaces de contact avec un produit désinfectant
- Nettoyage des locaux fréquentés par une personne malade
- Désinfection des sols et des surfaces

Les documents de bonnes pratiques

- Protocoles relatifs à l'hygiène personnelle
- Plans de nettoyage



- Protocoles et techniques de nettoyage
- Protocoles de manipulation des denrées
- Protocole de traitement des déchets

Les documents d'enregistrement

- Les contrôles à réception et expédition
- Les relevés de températures

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie participative alternant les présentations et les échanges
- Séances de questions / réponses
- Etudes de cas concrets
- Vidéo projection du support de formation
- Remise de documents pédagogiques

MODALITÉS DE FORMATION

Présentiel

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

QCM et attestation de fin de stage



MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

Fiche d'appréciation remise au participant à la fin de chaque module de formation

NOMBRE DE PERSONNES MIN ET MAX : 1 à 8 personnes

LIEU DE FORMATION : sur site client

DURÉE : 7 heures soit 1 journée

HORAIRES DES SESSIONS : à déterminer

PRIX : À partir de 420 euros par personne

NOTE : Si vous, ou l'un(e) de vos salarié(e)s, est une personne en situation de handicap, merci de contacter notre référent handicap, Mr Rudy Cohen à l'adresse mail : referenthandicap@kalyane.com

