



HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES EN POISSONNERIE – PRÉSENTIEL –



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les principes fondamentaux de l'hygiène en poissonnerie.
- Appliquer les bonnes pratiques pour la manipulation et la conservation des produits de la mer.
- Maîtriser les normes HACCP adaptées à la filière.
- Prévenir les risques sanitaires et garantir la qualité des produits.



PUBLIC CIBLÉ

Salariés de poissonneries souhaitant renforcer leurs connaissances et pratiques en matière d'hygiène alimentaire et de manipulation des produits de la mer.



PRÉREQUIS

Aucun prérequis spécifique.



DURÉE

7 heures (1 jour)



HORAIRES DES SESSIONS

À définir



LIEU DE FORMATION

Sur le lieu de travail
ou dans un centre de
formation dédié.



PRIX (HT)

À partir de 1260 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

MODULE 1 : FONDAMENTAUX DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Introduction aux spécificités des produits de la mer.
 - Comprendre les différents types de contamination (biologique, chimique, physique).
-

MODULE 2 : BONNES PRATIQUES EN POISSONNERIE

- Techniques de nettoyage et désinfection des équipements et locaux.
 - Manipulation et conservation des produits de la mer.
 - Hygiène personnelle et tenue professionnelle.
-

MODULE 3 : NORMES ET PROTOCOLES HACCP EN POISSONNERIE

- Identification des dangers spécifiques à la filière.
 - Suivi de la chaîne du froid et traçabilité des produits.
-

MODULE 4 : PRÉVENTION DES RISQUES SANITAIRES

- Contrôle des produits réceptionnés.
- Réagir en cas de non-conformité : actions correctives.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches de procédures adaptées à la poissonnerie.
- Démonstrations pratiques et mises en situation.
- Vidéos pédagogiques.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.



MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers.
- QCM avant et après la formation pour évaluer la progression.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DE L'APPRÉCIATION DES PARTICIPANTS

- Attestation de participation délivrée à la fin de la formation.
- Questionnaire de satisfaction remis en fin de session.

-> Ce programme de formation est volontairement généraliste. Un audit sera effectué par le formateur afin de fixer les dates et horaires de la formation et de construire un programme «sur mesure» adapté à vos besoins spécifiques.
Ce plan de cours «sur mesure» permettra également d'établir la liste des éventuels achats à effectuer et du matériel qui sera nécessaire au bon déroulement de la formation.

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