



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE POUR LA BOUCHERIE - PRÉSENTIEL -



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les principes fondamentaux de la sécurité alimentaire dans le domaine de la boucherie.
- Identifier et gérer les risques alimentaires spécifiques aux produits carnés.
- Appliquer les bonnes pratiques pour garantir la sécurité des produits et la satisfaction des clients.
- Mettre en place et suivre les procédures HACCP adaptées à la boucherie.



PUBLIC CIBLÉ

Professionnels de la boucherie souhaitant renforcer leurs connaissances en sécurité alimentaire et gestion des risques.



PRÉREQUIS

Aucune connaissance spécifique préalable requise.



DURÉE

7heures (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 1050 € /jour



CONTENU DU PROGRAMME

MATINÉE

- Introduction aux principes de sécurité alimentaire.
- Réglementations en vigueur et obligations des professionnels de la boucherie.
- Identification des risques spécifiques : microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes.

APRÈS-MIDI

- Mise en place des bonnes pratiques en sécurité alimentaire.
- Introduction et application des principes HACCP dans la boucherie.
- Études de cas pratiques et mise en situation en atelier.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Supports techniques et fiches pratiques.
- Matériel spécifique au domaine de la boucherie.
- Études de cas et retours d'expérience.

MODALITÉ DE FORMATION

- Présentiel.

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES CONNAISSANCES

- Observation continue lors des ateliers pratiques.
- QCM avant et après la formation pour évaluer les acquis.

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