

Organisme de formation
S.A.R.L AGRO FORM'INNOV
52, Av du Général de Gaulle
22190 PLERIN



Siret : 811 969 427 00012
APE : 7490B
DA : N° 53 22 08662 22



Contact

Mme Anne Sophie Denoual-Saumont,
gérante
Téléphone : 06 71 70 35 43
Email : contact@agroforminnov.fr

Titre de la formation

Bonnes Pratiques d'Hygiène et démarche HACCP en entreprise

Objectifs de la formation

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans son environnement professionnel au laboratoire et en boutique.

Formatrice

Anne-Sophie Denoual-Saumont,
Ingénieur agroalimentaire

Public

Chef d'entreprise, salariés du
laboratoire et de la boutique

Pré requis

Comprendre la langue française

Durée

7 heures sur 1 jour

Coût

450 € nets par stagiaire

Nombre de participants :

Minimum 8

Dates

A définir

Lieu

A définir

Objectifs pédagogiques

Connaître les grands principes d'hygiène afin d'éviter les risques de contamination

Appliquer les règles d'hygiène liées à la méthode HACCP

Respecter le PMS de l'entreprise

Contenu de la formation

Les fondamentaux de la réglementation européenne et nationale

Les notions de dangers et risques

La microbiologie des aliments

Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques et les autocontrôles

La marche en avant

La chaîne du froid

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

La démarche HACCP

Méthodes et moyens pédagogiques

Formation action

Exposé interactif

Livret stagiaire (support de formation, affichettes, procédures...)

Suivi et évaluation

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation

Evaluation de satisfaction des stagiaires

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation de formation