

PROGRAMME DE FORMATION A DISTANCE

« HYGIENE ALIMENTAIRE EN BOUCHERIE - CHARCUTERIE »

14h en ligne

Objectifs :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur et permettant la satisfaction du client en commerce de boucherie et/ou charcuterie

- **identifier les grands principes de la réglementation alimentaire**
- **analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène dans son activité**
- **mettre en œuvre les principes de l'hygiène en boucherie et/ou charcuterie**

Public concerné et pré-requis :

Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires en commerce de détail de boucherie/charcuterie en France.

Pour la formation à distance, les apprenant.e.s doivent avoir un niveau minimum pour l'utilisation des fonctions de base d'un ordinateur (navigation internet, téléchargement/lecture de fichiers PDF).

Sanction de la formation :

A la fin de la formation l'apprenant.e obtiendra une attestation de formation.

Organisation de fonctionnement de la formation:

- Type : Formation à distance en e-learning
- Durée estimée : 14 heures (à réaliser sur 1 mois)

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Moyens pédagogiques et techniques : Animations commentées, vidéos, fiches pédagogiques téléchargeables, jeux, quiz avec correction
- Moyens d'encadrement : la formation sera assurée par une Ingénieure en Agroalimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

- Suivi de l'exécution : données (temps de connexion et scores) exportées de la plateforme e-learning
- Évaluation en début de formation et en fin de formation
- Questionnaire de satisfaction

Autres mentions spécifiques relatives aux séquences en e-learning :

Moyens d'organisation pédagogiques et techniques mises à disposition du stagiaire :

- Espace en ligne dédié et sécurisé accessible 7j/7 24h/24 (lien d'accès individuel reçu par mail)
- Configuration minimale requise pour pouvoir suivre correctement la formation : connexion internet haut débit, haut-parleurs, processeur minimum 1GHz, RAM minimum 512Mo, logiciels permettant la lecture des formats vidéo et PDF, et utiliser les navigateurs : Google Chrome (recommandé) ou Mozilla Firefox en version récente.

Moyens d'accompagnement ou d'assistance pédagogiques et techniques :

Les apprenant.e.s peuvent à tout moment envoyer leurs questions à la formatrice (sur le chat/forum de la plateforme) qui répondra dans les 72h. Possibilité de RDV téléphonique avec la formatrice si nécessaire.

Contenu de la formation :

1-Aliments et risques pour le consommateur :

- introduction : notions de danger et de risque
- les dangers microbiens et risques de Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- Les autres dangers potentiels : biologiques (allergènes), physiques, chimiques

2-Les fondamentaux de la réglementation

- notions de déclarations, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- principes de bases du paquet hygiène, plan de maîtrise sanitaire, HACCP, traçabilité et gestion des non conformités,
- contrôles officiels : DDPP, grilles d'inspection, points de contrôles, suites de l'inspection

3-Les bonnes pratiques d'hygiène générales et spécifiques au secteur.

Quelles règles faut-il appliquer, pourquoi et comment ? Notamment :

- hygiène du personnel et des manipulations
- nettoyage et désinfection
- gestion des déchets, prévention et lutte contre les nuisibles
- l'organisation, le rangement, les locaux
- réception des marchandises
- stockage, températures réglementaires de conservation, durées de vie (DLC, DDM)
- opérations spécifiques de boucherie : découpe, désossage, parage, hachage
- tranchage, râpage,
- opérations de refroidissement rapide, maintien au chaud et réchauffe
- congélation / décongélation
- conditionnement sous vide, cuisson sous vide
- exposition en vitrine

Synthèse, documents à mettre en place dans un PMS, modèles de documents modifiables, applications.