

PROGRAMME DE FORMATION A DISTANCE
« HYGIENE ALIMENTAIRE EN
PÂTISSERIE / BOULANGERIE/BISCUITERIE »
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 boulangerie / pâtisserie / biscuiterie

- **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**

Public concerné et pré-requis :

Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires en boulangerie / pâtisserie (fraîche ou de conservation) ou biscuiterie 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)
- matières premières utilisées en pâtisseries
- congélation / décongélation
- utilisation des additifs
- cuisson
- exposition en vitrine
- règles d'étiquetage pour les produits pré-emballés

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