



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP - INITIATION

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Durée : 4h (évaluations incluses)



Tarif : 850 € HT / demi-journée*

*Ce tarif comprend : la formation dans vos locaux, pour un groupe de 12 stagiaires maximum et l'ensemble des activités pédagogiques prévues. Il ne comprend pas les frais de déplacements et d'hébergement du formateur. Demander un devis. ~ Financements possibles par l'OPCO : nous contacter.



Public concerné : Ensemble du personnel de production permanent de l'entreprise.

Groupe de 12 stagiaires maximum.



Prérequis :

- Savoir lire, écrire. Avoir une expérience professionnelle significative et adéquate pour le suivi de la formation.
- Évaluation de positionnement avant le démarrage de la formation afin d'adapter le contenu de la formation si nécessaire.



Objectifs :

- Comprendre les risques liés à une mauvaise hygiène ou à un non-respect des consignes de fabrication.
- Respecter et appliquer sur son poste de travail les règles et les principes de base réglementaire au niveau de l'hygiène.
- Intégrer les règles d'hygiène comme automatisme.
- Intégrer les procédés de nettoyage et de rangement du poste.
- Comprendre la méthode HACCP, son déroulement et son application au quotidien au niveau de leur poste de travail.



- Formation en présentiel, sur site de l'entreprise.

Personnes en situation de handicap : nous contacter.



Modalités d'évaluation :

- Un questionnaire sur l'ensemble des points clés de la formation sera réalisé à l'issue de la formation, afin d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Un bilan des acquis sera synthétisé.
- Attestation de formation et des compétences.



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

29/10/2021



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, DE FABRICATION ET DE NETTOYAGE ET À LA MÉTHODE HACCP - INITIATION

FINANCEMENT POSSIBLE PAR L'OPCO



Méthodes pédagogiques :

- Formation théorique et échanges avec utilisation de différents supports pédagogiques : diaporama, vidéo projection, photos.
- L'animation s'appuie sur des cas de l'entreprise. La transposition des acquis en situation professionnelle est facilitée par un travail sur les cas concrets des participants. Des photos seront décortiquées.



Programme de formation :

Une partie « théorique »

- Le **contexte réglementaire** du paquet « hygiène »,
- Rappel sur les **microorganismes**
- Illustration des **vecteurs de contaminations** à chaque étape du process : Méthode - 5 M - et Bonnes Pratiques d'Hygiène, de Fabrication :
 1. **Matière première** : description des matières premières et risques associés + BPH / BPF à respecter, ...
 2. **Main d'œuvre** : description des modes de transmission des microbes, description des règles d'hygiène à respecter avec hygiène des mains, des tenues, ...
 3. **Matériel** : et petit matériel : description des matériels et risques associés + BPH / BPF / BPN à respecter ~ Point précis sur le nettoyage : produits de nettoyage, pourquoi nettoyer, les grandes étapes de nettoyage, les facteurs de l'efficacité du nettoyage.
 4. **Milieu** : description risques associés aux milieux + BPH / BPF / BPN et de rangement à respecter.
 5. **Méthode** : description risques associés à chaque étape du process + BPH / BPF / BPN et de rangement à respecter.
- Qu'est-ce que la **méthode HACCP** ? :
 1. Le système des **pré-requis** en amont de la démarche.
 2. **HACCP** : Les 7 principes / 12 étapes : définitions et illustrations.

Une partie « pratique »

- Photos ou retour d'expériences concernant les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication, de Nettoyage, avec analyse de la non-conformité et action corrective à mettre en place pour revenir à une situation conforme,
- 4 dangers microbiologiques, chimiques, physiques, allergènes, avec étude de cas HACCP sur la détermination d'un CCP et d'un PRPo de l'entreprise,
- Un quart d'heure en fin de session sera consacré à débattre de ce qui aura été vu lors de la session.

Les stagiaires auront un support de formation



Prise de contact projet :
Mathilde CORBET
06 33 27 56 07
mcorbet@octafood.fr



Prise de contact devis :
Antoine RAVEROT
07 84 32 94 19
araverot@octafood.fr



Formatrice - Conseil :
Isabelle GAUDIN
06 37 32 94 75
jgaudin@octafood.fr



764 route du beaujolais,
69220 Lancié
04 28 39 03 00
www.octafood.fr

29/10/2021