

## ACTION DE FORMATION

### LIEU

Arradon  
Ploemeur  
Rennes

### DUREE

2 jours  
14 heures

### TARIF

400€

### PUBLIC

Personnel non  
enseignant des  
établissements  
scolaires privés du  
Morbihan

### PRE-REQUIS

Aucun  
Accessible TH

## OBJECTIFS

- Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire
- Appliquer ces règles à son environnement professionnel
- Analyser et prévenir les risques et dangers associés à chaque stade du process
- Définir les moyens nécessaires à leur maîtrise

## PROGRAMME ET CONTENU

### LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE (réglementation communautaire et nationale)

#### ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR :

- Les dangers microbiens :
- La microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : La qualité de la matière première ; Les conditions de préparation ; La chaîne du froid et la chaîne du chaud ; La séparation des activités dans l'espace et dans le temps ; L'hygiène des manipulations ; Les conditions de transport ; L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection)
- Les autres dangers potentiels : dangers chimiques, physiques et biologiques

#### LA DEMARCHE HACCP, LES PRINCIPES, LES 12 ETAPES

#### LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :
- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité spécifié

## MODALITES ET METHODES PEDAGOGIQUES

Dynamique collective : expression des attentes et questions des participants, études de cas à partir de situations professionnelles vécues, mise en situation, analyse de pratiques

## EVALUATIONS

Auto-évaluation et/ou questionnaire à choix multiples  
Questionnaire de satisfaction

Arep 56 – Siège social : Campus du Vincin 3, allée des Fougères 56610 Arradon

Siret 814 609 442 00011 – 02.97.69.00.44 – site.vannes@arep56.fr

Contact : **Manon GUILLOTIN** - 07.86.77.28.04 - m.guillotin@arep56.fr

Gaëla GUERY - 07.86.77.28.04 - g.guery@arep56.fr