

Hygiène et bonnes pratiques professionnelles

Assurez la sécurité et la qualité de vos produits grâce à la formation « Hygiène et Bonnes Pratiques Professionnelles », indispensable pour répondre aux exigences réglementaires du secteur.

100% en ligne
DURÉE ESTIMÉE : 2 H

Objectifs de la formation

Cette formation vise à avoir une meilleure connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en situation de travail, à travers les objectifs suivants :

- Préciser le contenu de la réglementation en sécurité alimentaire afin de comprendre l'importance et l'impact de cette réglementation au quotidien.
- Caractériser les risques biologiques, physiques, chimiques et allergiques afin d'être davantage vigilant à ses pratiques et à son environnement de travail.
- Justifier les bonnes pratiques d'hygiène liées au personnel afin de les appliquer au quotidien.
- Justifier les bonnes pratiques d'hygiène liées à l'environnement de travail afin de les appliquer au quotidien.

POUR QUI ?

- Chef d'équipe de production
- Personnel de fabrication en boulangerie
- Opérateur de fabrication en industrie
- Responsable du personnel de vente en boulangerie, pâtisserie ou point chaud
- Vendeur(se) en boulangerie, pâtisserie ou point chaud

PRÉREQUIS

- Pas de prérequis.

Le programme pour cette formation

Partie 1 : Cap sur la sécurité alimentaire

- Voyage au cœur des enjeux sanitaires
- Les règles de jeu du secteur alimentaire
- La réponse des entreprises à la réglementation
- Le monde invisible des microorganismes
- Les dangers physiques, chimiques et allergiques
- A la recherche des sources de contamination

Partie 2 : Combattre les sources de contamination liées à ma personne

- Comprendre les risques liés au personnel
- La tenue professionnelle
- Le lavage des mains
- Les maladies et les plaies

Partie 3 : Combattre les sources de contamination liées à l'environnement

- Comprendre les risques liés à l'environnement
- Les mesures de prévention
- Le nettoyage
- La lutte contre les nuisibles

À savoir pour cette formation

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Un parcours de formation est composé d'un ou plusieurs cours (modules).
- Pour chaque cours, un quiz final est disponible pour valider les acquis (3 tentatives possibles). En atteignant un minimum de 80 % de bonnes réponses à l'évaluation finale, vous validerez le cours concerné.
- La réalisation de la totalité des modules composant le programme de formation attestera de votre assiduité au sein de la formation.

Vous êtes en situation de handicap ? [Contactez-nous](#) et nous vous accompagnerons dans votre démarche de formation. La plupart de nos formations sont accessibles en ligne. Pour accéder au cours, vous avez besoin d'une connexion internet et d'un ordinateur, tablette ou téléphone portable. Pour nos formations pratique, un échange pour recueillir votre besoin sera nécessaire pour nous permettre de vous accompagner dans le choix du programme le plus adapté.

ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

- Être équipé d'un téléphone portable, tablette/ordinateur et d'un matériel audio (écouteurs/casques).
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.
- Avoir un support pour la prise de notes et le stockage des documents téléchargeables du cours.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

- Une mise en place simple, sans démarche administrative : il vous suffit de nous transmettre les coordonnées de vos salarié(e)s et le programme choisi.
- Les accès sont activés sous 48h et chaque participant dispose ensuite d'un accès individuel pendant 1 mois à sa formation 100 % en ligne.
- Un guide de bonnes pratiques vous est également remis pour faciliter le déploiement du dispositif auprès de vos équipes.

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

- La formation se déroule en ligne de manière asynchrone, individuelle et personnelle sur une plateforme de formation. Elle est interactive et comprend des ressources texte, image, son, vidéo, activités et quiz pour la validation des acquis. Vous pouvez suivre les cours dans l'ordre voulu et les refaire autant de fois que nécessaire.
- Notre équipe pédagogique suivra votre progression et restera à votre écoute tout au long de la formation.