







hygiène des aliments et HACCP en Boulangerie et Pâtisserie



La méthode H.A.C.C.P : Il est maintenant de bon ton d'accuser cette méthode de gestion de l'hygiène de tous les maux, y compris ceux d'une certaine gêne dans nos gestes professionnels quotidiens. Il sera démontré dans cette formation que cette façon de voir les choses est quelque peu réductrice, la souplesse de cette méthode, son adaptabilité aux différents styles de productions de l'industrie à l'artisanat en fait un atout majeur.

OBJECTIFS

-  Comprendre les règles d'hygiène pour adapter son comportement et sa méthode de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments.
-  Donner du sens à l'HACCP et aux bonnes pratiques dans les actes quotidiens
-  Identifier les principaux dangers alimentaires.
-  Repérer les principes d'une prévention afin de pouvoir réajuster ses pratiques pour respecter la démarche de sécurité alimentaire.

PROGRAMME

Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire ?

Dangers et risques : Les 4 dangers alimentaires

1. les dangers microbiologiques : présentation des différents microorganismes (utiles, pathogènes...) et facteurs de contamination, destruction et multiplication / développement
2. les dangers chimiques : les produits et les protocoles de nettoyage, les additifs, les emballages, les matières plastiques, aluminium, etc...
3. les dangers physiques : les corps étrangers en plastique, en verre, les insectes...
4. les dangers allergènes : conséquences pour la santé de certaines personnes

Traçabilité et gestion des produits non conformes

Gestion des produits non-conformes (identification, isolement et destruction)

Organiser la traçabilité

Les enregistrements incontournables

Les contrôles et auto-contrôles

L'hygiène des locaux

La marche en avant (dans l'espace ou dans le temps)

La différence entre nettoyer et désinfecter : produits détergents et désinfectants

Comment agit un produit d'entretien ? Comment choisir le bon produit ?

La sécurité de l'utilisateur et le risque chimique

Le plan de nettoyage et de désinfection (enjeux, fonction, utilisation, intérêt)

Gestion des déchets

L'hygiène du matériel

Contamination des denrées alimentaires

L'entretien du matériel (fréquences, méthodes...)

Présentation de procédures et autres supports pédagogiques

L'étape Réception

Les conditions de transport

Les contrôles à effectuer lors de la réception (durée de vie DLC, DLUO, DLUA, DCR, températures réglementaires, conditionnements...)

L'étape Stockage

La protection des produits et les températures de stockage

L'étape Déconditionnement

Déboitage, décartonnage, décontamination des végétaux, process de mise en décongélation

L'étape Préparations

Une des étapes les plus sensibles
Maîtriser les contaminations dues aux manipulations

L'étape Cuisson

Multiplication des germes en cas de mauvaise gestion des couples temps-température

Gestion des Restes et Invendus

Durée de conservation des denrées entamées

PUBLIC

Boulangers
et pâtisseries

PEDAGOGIE

Exposés,
Echanges d'expériences,
Présentation d'affiches,
documents, supports...

Approche centrée sur les
situations concrètes
rencontrées par les
participants.

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : commissaire aux comptes, sophrologue, médecin, chanteur d'opéra, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, policier, etc...

