

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en Boulangerie

Une boulangerie doit répondre à des normes d'hygiène strictes pour que les consommateurs puissent bénéficier de produits sûrs et de qualité.

A l'issue de ce module, vous serez capable de mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène dans le respect de la réglementation en vigueur.

Durée : 3.50 heures (jours)

Profils des stagiaires

- Dirigeant (e) de boulangerie
- Manager
- Vendeuses

Prérequis

- Disposer d'un équipement informatique : ordinateur
- Disposer d'une connexion internet Haut débit, une sortie audio et vidéo

Objectifs pédagogiques

- Acquérir les compétences nécessaires pour l'organisation et la gestion des activités dans des conditions d'hygiène conformes aux exigences de la réglementation. Mettre en œuvre les règles d'hygiène HACCP, et maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Contenu de la formation

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
 - Les enjeux de l'hygiène en boulangerie (Aspect réglementaire et risque sanitaire)
 - Le principe de la méthode HACPP et son application
 - La mise en place des bonnes pratiques d'hygiène
 - Les notions de traçabilité

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Moyens pédagogiques et techniques

- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- L'ensemble des supports sont accessibles depuis la plateforme DIGIFORMA dans un espace dédié et accessible 7j/7 24h/24, avec lien d'accès individuel par stagiaire

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles de présence.
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Certificat de réalisation de l'action de formation.

ARPEGES EXPERTISES

2 rue du CHAMP DORE - Parc d'Activité du Bois Guillaume

21850 SAINT APOLLINAIRE

Email: contact@arpeges-expertises.com

Tel: 03 80 73 98 56

