



PROGRAMME DE FORMATION

PROG CFHYGO7

Version 3

Mise à jour : 05/08/2021

INTITULE DE LA FORMATION :

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN CREMERIE-FROMAGERIE FORMATION ACTION

PUBLIC :

- Chefs d'entreprises,
- Porteurs de projets (créateur-repreneur d'entreprise),
- Salarié débutant et confirmé en crèmerie fromagerie,
- Autres professionnels avec un rayon produits laitiers.

DUREE : 7h

OBJECTIFS :

- Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène et la traçabilité dans mon commerce alimentaire,
- Repérer mes bonnes et mauvaises pratiques d'hygiène dans mes activités quotidiennes,
- Contrôler mes connaissances réglementaires sur les obligations du Paquet Hygiène,
- Evaluer la conformité de mon Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et l'améliorer.

PREREQUIS : Avoir suivi une formation théorique aux Bonnes Pratiques d'Hygiène

CONTENU :

(15 min) Présentation et café d'accueil

Tour de table pour évaluer le niveau et les attentes des participants. Présentation de la journée.

PARTIE 1: Mises en situation et analyse des pratiques.

(3 heures et 15 minutes de pause)

- Hygiène du personnel (tenue de travail, vestiaires, lavage des mains...),
- Conception des locaux et respect de la marche en avant,
- Contrôle de la réalisation et de l'enregistrement des autocontrôles,
- Maîtrise de la chaîne du froid,
- Bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel,
- Gestion des déchets,
- Bonnes pratiques d'hygiène à toutes les étapes de manipulation des denrées alimentaires,
- Test de traçabilité : recherche de la traçabilité d'un produit choisi au hasard.

(1 h) : Pause déjeuner

PARTIE 2: Apport théorique.

(3 heures et 15 minutes de pause)

Apports adaptés aux pratiques observées lors des mises en situation.



PROGRAMME DE FORMATION

PROG CFHYGO7

Version 3

Mise à jour : 05/08/2021

- Bonnes Pratiques d'Hygiène Générale (L'hygiène du personnel, la maîtrise des températures, le nettoyage et la désinfection, la conception des locaux et le choix du matériel, la gestion des déchets).
- Bonnes Pratiques d'Hygiène par étapes (réception, stockage, affinage, découpe, fabrication...).

(15 min.) : Test d'évaluation, feuille d'appréciation et bilan de la formation.

MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Apport théorique,
- Questions, remédiations,
- Mises en situation dans vos locaux,
- Analyse des pratiques.

MODE D'EVALUATION : Evaluation pratique