

	<h1>PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
	PROG CFHYGO1	Version 6	Mise à jour : 04/08/2021

## INTITULE DE LA FORMATION :

### BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN CREMERIE-FROMAGERIE

#### 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

MODALITE DE FORMATION : présentiel ou distanciel

#### OBJECTIFS :

- Mettre en œuvre la réglementation du Paquet Hygiène dans mon commerce alimentaire,
- Maîtriser les dangers afin de mettre sur le marché des denrées alimentaires saines et sûres,
- Distinguer les bonnes et les mauvaises pratiques d'hygiène au quotidien,
- Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) selon la réglementation en vigueur.

PREREQUIS : aucun

#### CONTENU :

(15 min) Présentation et café d'accueil

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

#### PARTIE 1 : INTRODUCTION A L'HYGIENE

(2 heures)

- Définitions
- Présentation du Paquet Hygiène et des textes associées
- Pourquoi mettre en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) dans mon entreprise ?
- Présentation des services officiels,
- Introduction à la microbiologie,
- Présentation des dangers biologiques, physiques, chimiques et allergènes.

#### PARTIE 2 : BONNES PRATIQUES D'HYGIENE GENERALES

(1 heure 30)

- L'hygiène et la formation du personnel
- La maîtrise des températures
- Le nettoyage et la désinfection
- La conception des locaux et le choix du matériel
- Le plan de lutte contre les nuisibles

	<h1>PROGRAMME DE FORMATION</h1>		
	PROG CFHYGO1	Version 6	Mise à jour : 04/08/2021

- La gestion des déchets

(1 h) : Pause déjeuner

## PARTIE 3 : BONNES PRATIQUES D'HYGIENE PAR ETAPES

(1 heure 30)

- Approvisionnement,
- Réception,
- Stockage,
- Affinage,
- Découpe,
- Fabrication/assemblage,
- Mise en vente et vente,
- Transport.

## PARTIE 4 : PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET TRACABILITÉ

(1 heure 30)

- Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS),
- Principes de l'HACCP,
- Autocontrôles,
- Principe de la traçabilité amont, interne et aval et exemples de moyens à mettre en œuvre,
- Gestion des retraits/rappels en cas d'alerte sanitaire.

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

## MOYENS PEDAGOGIQUES :

- Apport théorique,
- Livret stagiaire,
- Questions, remédiations.

## MODE D'EVALUATION : Quiz de fin de formation