

Programme de formation

HYGIENE, ETIQUETAGE, SECURITE : Synthèse des exigences réglementaires en boulangerie pâtisserie

Public concerné :

Chefs d'entreprise, responsables de fabrication, responsables de magasin

Objectif de la formation :

Les stagiaires devront, à l'issue de la formation, connaître les principales exigences réglementaires en matière d'hygiène alimentaire, d'étiquetage des produits de boulangerie-pâtisserie et de santé et sécurité au travail.

Durée : 7 heures

Moyens pédagogiques :

Formation assurée par un intervenant spécialisé en hygiène, étiquetage et sécurité en boulangerie pâtisserie. A l'issue de la formation, un support papier est distribué à tous les participants.

Méthodes d'évaluation des acquis :

Fiche d'évaluation complétée par le stagiaire sur l'atteinte des objectifs, la qualité de la formation et de ses méthodes

Programme du stage :

HYGIENE :

- Le cadre réglementaire et le GBPH
- L'hygiène du personnel
- La maîtrise des matières premières
- Le principe de « la marche en avant »
- L'hygiène des locaux et le nettoyage du matériel
- La maîtrise de « la chaîne du froid »
- Les contrôles microbiologiques
- La traçabilité

ETIQUETAGE :

- Les mentions d'étiquetage obligatoires des produits « vrac »
- Les mentions d'étiquetage obligatoires des produits « préemballés »
- Les allergènes : comment appliquer la nouvelle réglementation

SECURITE :

- Les obligations réglementaires : locaux sanitaires, affichage, conformité du matériel, vérifications périodiques ...
- L'évaluation des risques professionnels : une obligation pour le chef d'entreprise
- Concevoir et rédiger le Document Unique de Sécurité
- Les principaux risques en boulangerie-pâtisserie et les moyens de prévention