



PROGRAMME DE FORMATION

Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire

Durée

2 jours (14 heures)

Public

Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire souhaitant maîtriser les règles d'hygiène.

Prérequis

Aucun prérequis.

Modalité

Intra-entreprise – Présentiel

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principes de l'hygiène alimentaire
- Identifier les risques liés à la manipulation des aliments
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Respecter les règles sanitaires en vigueur
- Prévenir les contaminations



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques et démonstrations
- Études de cas concrets
- Exercices pratiques
- Mises en situation professionnelles
- Accompagnement individualisé

Moyens pédagogiques

- Support de formation remis aux participants
- Vidéoprojecteur
- Supports visuels
- Cas pratiques

Modalités d'évaluation

- Évaluation des acquis en début et fin de formation
- Exercices pratiques tout au long de la formation
- Mises en situation
- Questionnaire de validation
- Questionnaire de satisfaction



Programme détaillé

Jour 1 : Fondamentaux de l'hygiène alimentaire

Principes d'hygiène

- Définition et enjeux
- Importance de l'hygiène en alimentation

Risques alimentaires

- Types de contaminations (biologique, chimique, physique)
- Sources de contamination

Bonnes pratiques

- Hygiène personnelle
- Hygiène des locaux et du matériel



Jour 2 : Application des règles d'hygiène

Maîtrise des pratiques

- Manipulation des aliments
- Stockage et conservation

Respect de la réglementation

- Règles sanitaires
- Obligations professionnelles

Prévention des risques

- Méthodes de prévention
- Bonnes pratiques quotidiennes