



Le Centre Français de Formation

L'art de maîtriser ses compétences

PROGRAMME DE FORMATION : **HYGIÈNE & BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES** CONVENTION DE FORMATION PROFESSIONNELLE 7 Heures

I – Objectifs du module

A la fin de la formation, les participants seront capables de :

1. Étudier la réglementation : connaître les notions fondamentales, définition HACCP, pénalités
2. Connaître les grandes lois du développement microbien
3. Identifier les microbes en général : connaître, le reconnaître et agir
4. Gérer les problèmes d'infection : La méthode des 5M

II – Public et pré requis

- **Taille des groupes** : 10 participants maximum
- **Type de public** : Tout public
- **Connaissances requises** : Aucune

III – Modalités techniques et pédagogiques

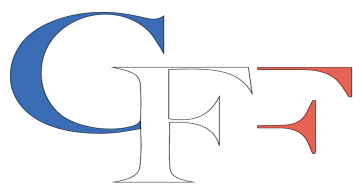
- **Supports et matériels utilisés** : Supports de stage en version électronique et/ou papier
- **Modalités pédagogiques** :
 - Théories et exercices
 - Analyses, réflexions
 - Mises en pratique, simulations, jeux de rôles
 - Débrief, corrections et apports de l'animateur
- **Intervenant** :

IV – Modalités de suivi, d'évaluation et de sanction

- **Modalités de suivi** : Feuilles de présence émargées par demi-journée par les stagiaires et le formateur
- **Modalités d'évaluation** : Questionnaire de positionnement, Mises en situation, entretiens, questionnaires
- **Modalités de sanction** : Attestation de fin de formation individualisée mentionnant l'évaluation du formateur

V – Modalité de déroulement

- **Dates** : A définir
- **Lieu** : A définir
- **Durée** : 7 heures
- **Horaires** : A définir



Le Centre Français de Formation

L'art de maîtriser ses compétences

VI – Contenu détaillé et séquencé de l'action

1. Introduction – l'hygiène et la sécurité au sein de l'entreprise

- Étude de la réglementation, les principes et les étapes
- Définition de la méthode HACCP, notions fondamentales
- Connaître les exigences réglementaires et les obligations par rapport au service officiel DDPP (Direction départementale de la protection des populations)
- Les pénalités : connaître les risques encourus en cas de non-conformité HACCP en cas de contrôle.

2. Le développement des bactéries

- Grandes lois du développement microbien, respect des températures, risques et incidences en cas de non-respect des règles d'hygiène
- Les facteurs de risque alimentaire
- Connaître les micro-organismes virus, bactéries, moisissures...

3. Les microbes en général et ceux de l'alimentation en particulier

- Connaître les dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène)
- Acquérir des réflexes en cas d'infection

4. Gestion de problèmes d'infection

- La méthode des 5 M (Méthode, Milieu, Matière, Main d'œuvre, Matériel)
- Aide à la résolution des problèmes