



**PROGRAMME CPF**  
**« GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE – EN CENTRE »**



Intitulé de la formation :

GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE – en centre

Durée de la formation : 7 heures (1 jour)

Profil des stagiaires : Toute personne ayant à manipuler des denrées alimentaires

Objectifs :

- Comprendre les règles d'hygiène alimentaire
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- Être conscient des risques en adaptant son comportement

Compétences visées :

- Connaître les facteurs de développement des bactéries
- Maîtriser la chaîne du froid
- Maîtriser la traçabilité des produits

Contenu :

*Le déroulé pédagogique peut être modifié par le formateur le jour de la formation.*

A. Les microbes (1/2 jour)

A1. Découverte du monde microbien

- Les principaux germes
- Le développement microbien : couple temps/température
- Les transporteurs

A2. Les bonnes pratiques d'hygiène = Les 5M

- L'hygiène de la Main d'œuvre (tenue, lavage des mains)
- L'hygiène des Matériels et du Milieu (nettoyage/désinfection)



B. Les règles d'hygiène (1/2 jour)

B1. Suite des bonnes pratiques d'hygiène = Les 5M

- Les règles concernant les Matières
  - Le stockage
  - La protection du produit
  - La traçabilité
  - Les durées de vie (DLC/DDM)
- Les Méthodes de travail (contamination croisées, circulation...)

B2. Le respect des températures

- La congélation
- La décongélation
- Le refroidissement
- Les outils d'autocontrôle

	<b>Catalogue de formations</b>	Version 01	
		Mise à jour le : 15/06/21	
		Page 2 sur 2	

Prérequis : Aucun

Responsable pédagogique : Amandine Crochet

Intervenants : Formateurs en hygiène alimentaire

Moyens pédagogiques : Vidéoprojecteur, Paper-board, Diaporama, exercices pratiques dans nos locaux équipés de matériels professionnels, support de formation remis en fin de stage

Prix : 600€ TTC

Date la formation : À déterminer avec le client

Lieu de la formation : 33-39, boulevard Robert Schuman – 93190 Livry-Gargan

Sanction de la formation : Attestation de formation précisant les acquis du stagiaire

Modalités de suivi des stagiaires : Test de validation des compétences acquises