

« Le Florentin » 1 178, Route du Bord de Mer  
06700 Saint-Laurent du Var  
Tél / Fax : 04 92 12 97 52  
[æfe@wanadoo.fr](mailto:æfe@wanadoo.fr) - [www.æfe-france.fr](http://www.æfe-france.fr)

## PROGRAMME DE FORMATION

**THEMATIQUE :** Formation en sécurité des aliments : Les bonnes pratiques en Hygiène des Aliments

**NIVEAU :**

Initial

Perfectionnement

**DUREE :**

1 journée = 7 heures

**LIEU :**

Sur site

Dans nos locaux

**PUBLIC :**

Les plongeurs et commis de cuisine et toutes personnes présentent en cuisine.

**TYPE D'ACTION :**

Acquisition des connaissances

Adaptation au poste de travail

Perfectionnement

**INTERVENANT :** Vincent POMARES (ingénieur formateur en agroalimentaire)

**OBJECTIF DE LA FORMATION :**

Être capable de mettre en place et d'appliquer les notions élémentaires afin d'assurer la sécurité et l'hygiène alimentaire dans votre établissement.

**CONTENU DE LA FORMATION :**

**I - Les Bonnes Pratiques en Hygiène Alimentaire :**

**Partie Théorique :**

- Les notions de microbiologie
- Les « microbes »
- Notions de prolifération et contamination
- Les 5 causes : matériel, milieu, méthode, main d'œuvre et matières premières (les 5 M)
- Notions de mesures préventives, correctives et d'autocontrôles
- Le traitement des non-conformités

**Partie Pratique :**

**Les bonnes pratiques de manipulation**

- Le lavage de mains
- La tenue
- La gestuelle
- La marche en avant dans le temps et l'espace

### Le nettoyage et la désinfection

- Le nettoyage
- La désinfection
- Les différents produits et leur utilisation
- Application du plan de nettoyage

### Le travail de légumerie

- Aspects réglementaires
- Méthodes

### Pour les réceptionnaires

- La réception des marchandises
- Aspects réglementaires
- Les points à contrôler
- Les méthodes de contrôle

**METHODE PEDAGOGIQUE** : L'aller-retour « théorie pratique » est la modalité choisie.

**SANCTION DU STAGE** : Attestation de fin de stage et d'une fiche d'évaluation des connaissances acquises au cours de ce dernier.

### **MODALITE D'EVALUATION ET DE SUIVI** :

Évaluation de satisfaction « à chaud » : opinion des stagiaires et formalisation.

Évaluation pédagogique pour valider les compétences acquises, lors du stage : évaluations formatives - axes personnalisés d'amélioration.

### **MOYENS ET MATERIELS PEDAGOGIQUES** :

#### **Sur site** :

- ✓ Une salle de réunion
- ✓ Un écran (pour visionner un diaporama)
- ✓ Un paper-board

#### **Dans nos locaux** :

Nos locaux sont équipés de manière à assurer le bon déroulement de toute formation.