



FICHE PROGRAMMATION

MAITRISER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE - BPH

Public

Personnel de cuisine - de salle - de plonge

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Expliquer les contraintes sécuritaires et réglementaires.
- Identifier les dangers pour la salubrité des aliments et peser les risques.
- Justifier les consignes et procédures d'hygiène mises en place.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et appliquer les procédures de nettoyage et désinfection.
- Respecter un système de traçabilité incluant les opérations de contrôle.

Contenu

1- Introduction à l'hygiène alimentaire

- Qu'est-ce que l'hygiène
- Les TIAC
- Les dangers en alimentaire (chimiques, physiques, microbiologiques, les allergènes)

2- Notion de microbiologie

- Les microbes
- Les conditions de développement des microbes

3- Les bonnes pratiques d'hygiène

Cette partie se présente sous forme de jeu illustré de cas concrets :

- L'hygiène du personnel
- La marche en avant et la séparation des circuits
- La gestion des déchets
- La lutte contre les nuisibles
- Le risque de contamination physique et chimique
- La qualité des matières premières (Température, aspect ...)
- Le contrôle à réception et le rangement des matières premières
- La gestion des stocks, DLC et DLUO
- Surgélation/ congélation/ décongélation
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- La maintenance des installations et matériels
- Les températures de conservation : chaîne du froid, maintien au chaud
- La traçabilité
- Les procédures de retrait rappel

4- Les contraintes réglementaires (délibération 155) et les normes volontaires (Label Hygiène, ISO 22000, ...)

- La délibération 155 et ses exigences
- Quel agrément pour quel établissement ?

- Les démarches à suivre pour obtenir un agrément
- Les démarches volontaires (Label Hygiène, ISO 22000)



5- Nettoyage et désinfection



- Nettoyage vs désinfection
- Efficacité du nettoyage et désinfection
- Le plan de nettoyage et désinfection

Cette formation est non éligible sauf en cas de contextualisation.
Plus de renseignement, contacter : entreprises@cci.nc

Retrouvez toute l'offre de services CCI sur le site www.cci.nc 

Contact : Province Sud
Province Nord

 24 31 35
 42 68 20

 entreprises@cci.nc
 formation-nord@cci.nc