



PROGRAMME DE LA FORMATION

Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

CONTENU DE LA FORMATION

Appréhender le contexte réglementaire des BPH

Appréhender et retenir les obligations du règlement européen (CE 852-2004) propre à l'hygiène Focus sur le fonctionnement de la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire

Intégrer la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires

Comprendre la source des causes et des dangers d'infection des denrées alimentaires
Savoir définir les TIAC : les Toxi-infections alimentaires collectives Identifier les risques microbiologiques et le fonctionnement du développement microbien des aliments Focus sur les procédures de congélation et de décongélation Comment mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles

Mettre en place un guide des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Identifier les règles d'hygiène : L'hygiène corporelle et la tenue vestimentaire Le plan de nettoyage et de désinfection (matériels et locaux)
- Le principe de la marche en avant : les circuits propre et sale Les bonnes pratiques liées à l'approvisionnement en eau Savoir assurer une gestion des flux propre Gestion des denrées alimentaires Gestion des déchets
- Retour sur la gestion des stocks et les moyens de conservation L'ordonnancement et l'organisation Le contrôle des températures La traçabilité

.....

ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE

Virginie Madore, formatrice et animatrice du FoodLab au sein du 96 Tiers-Lieu, possède un parcours riche et varié. Après des études en Droit et Sciences Politiques, elle a travaillé dans les Ressources Humaines avant de se reconvertir en 2020 dans la pâtisserie et la cuisine végétarienne, obtenant son CAP Pâtissier. Passionnée par l'alimentation durable, elle a collaboré avec des épiceries et restaurants engagés avant d'animer des ateliers culinaires. Rejoignant le 96 Tiers-Lieu en 2024, elle a développé des compétences en formation pour adultes et sécurité alimentaire, devenant un atout clé pour les projets de formation du tiers-lieu.

SUIVI DE L'EXÉCUTION ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

QCM d'entrée de formation et QCM de fin de formation

RESSOURCES TECHNIQUES ET PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques Travaux pratiques sur site Livret de la formation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

DURÉE ET LIEU DE FORMATION

- **Durée en heures** : 12 heures (2 jours)
- **Lieu** : Le 96 Tiers Lieu 96 avenue du formans 01400 Trévoux

PUBLIC CONCERNÉ

- Toute personne en contact de près ou de loin avec les denrées alimentaires

PRÉREQUIS

- Avoir suivi une formation en sécurité alimentaire

CAPACITÉ D'ACCUEIL

- Entre 2 et 10 personnes