

OBJECTIFS EN TERMES DE COMPETENCES A ACQUERIR

- Les Bonnes Pratiques d'hygiène et de fabrication
- Les dangers et risques pour le consommateur
- La méthode HACCP
- La Traçabilité
- La certification IFS

PROGRAMME

- **1/** Les Bonnes Pratiques d'hygiène et de fabrication
 - Approche des BH avec la méthode 5 M
 - La Main d'œuvre : tenue, lavage des mains
 - Les Matières : Réception, FIFO, DLC/DLUO
 - Le Milieu : Environnement
 - La Méthode : Marche en avant, chaîne du froid,
 - Le Matériel : Choix du matériel, notions de nettoyage
- **2/** Les dangers et risques pour le consommateur
 - Les différents dangers
 - Microbiologique
 - Allergène
 - Chimique
 - Physique
- **3/** La méthode HACCP
 - Définition et origine
 - Les principes généraux
 - Les étapes de la mise en place
- **4/** La Traçabilité
 - Les objectifs et les obligations
 - Les différentes traçabilités
 - Les outils de traçabilité des viandes
- **5/** La Certification IFS
 - La création du référentiel
 - La présentation du référentiel
 - Les 10 KO
 - Focus sur Food- défense, Food-frauds

Publics et prérequis

Comprendre le français
Groupe : 5 à 12 pers max.

Modalités techniques et pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et pratiques
Exercices de mises en situation

Durée : 7 h

Période : A déterminer avec l'entreprise

Lieu

A déterminer en fonction des besoins

Suivi et évaluation

QCM

Documents d'évaluation de satisfaction et des acquis
Emergence et attestation de formation individualisée

Coût

(Pour un groupe de 12 stagiaires maximum)

1 100 € H.T./jour

Coût total

1 100 € H.T.