

Programme de formation

Hygiène et bonnes pratiques professionnelles (selon le guide des bonnes pratiques d'hygiène poissonnier détaillant)

taux de satisfaction 9.4/10 - calculé sur la base des formations réalisées en 2024

Modalités de déroulement

Durée :

8 heures réparties sur 1 jour

Lieu :

Présentiel - en salle

Tarif :

480.00 €

Matériel requis

Aucun

Objectifs de la formation

A la fin de la formation, le stagiaire est capable de :

- Appréhender la nouvelle réglementation européenne
- Comprendre la notion de sécurité alimentaire
- Connaître les facteurs de contamination
- Mettre en pratique les préconisations du Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène

Profil des stagiaires et prérequis

- Tout public
- Aucun prérequis

Modalités techniques

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap et une attention particulière est portée à chaque stagiaire.

Contenu de la formation

Réglementation européenne

La réglementation française et européenne

Le « Paquet Hygiène » : que contient-il et en quoi sa connaissance est utile pour l'entreprise?

Approche de la méthode HACCP

La méthode HACCP ?

L'HACCP au bénéfice de l'entreprise

Types de contamination, vecteurs et conditions

Biologique, physique et chimique

Les contaminants inhérents aux produits

Les facteurs d'altération

Les germes pathogènes, les toxiques, les parasites

Les grands principes d'hygiène

Les intoxications alimentaires : origines et causes

Approche du risque microbien

Risques spécifiques liés à la commercialisation des produits

Contamination : comment la maîtriser ?

Les moyens de nettoyage et/ou de désinfection à mettre en œuvre au cours de l'activité

Contenu de la formation

Le Guide de Bonnes Pratiques Poissonnier : un outil de référence !

Prise en main du document : sa conception, son organisation, sa praticité

Analyse de quelques pratiques techniques spécifiques

Critères de fraîcheur et d'altération, contrôles et appréciation

Conditions d'une bonne pratique lors de la préparation et la transformation des produits

L'environnement professionnel

L'hygiène du personnel

Les surveillances

Organisation des surveillances (températures, plan de nettoyage et de désinfection, etc) : contrôles et enregistrement

Quelques exemples simples de contrôles microbiologiques des surfaces à mettre en œuvre en entreprise

Obligations employeurs

Présentation et échange sur les obligations spécifiques employeurs

Dispositif de suivi d'exécution et d'évaluation de la formation

- Feuilles de présence individuelles par ½ journée de formation signées
- Questionnaire de positionnement à l'entrée en formation
- Vérification des acquis par la réalisation du questionnaire d'évaluation
- Attestation de formation
- Questionnaire de satisfaction à chaud
- Évaluation de la formation à froid (J+6 mois)
- Bilan de fin de formation

Moyens pédagogiques

- Mise à disposition des ressources nécessaires pour suivre et s'approprier la formation : support de formation, guide de bonnes pratiques d'hygiène en poissonnerie.
- Lors des formations, l'accent est mis sur l'interactivité, intégrant ainsi la possibilité d'accroître ses compétences individuelles.

Équipe pédagogique

M. Emmanuel LE COZ :

- Formateur confirmé hygiène et bonnes pratiques professionnelles du secteur de la poissonnerie
- Connaissance approfondie du domaine de la poissonnerie avec une expérience de 25 ans en qualité de professionnel de la poissonnerie

Modalités d'accès

- Téléchargement et transmission du bulletin d'inscription
- Contact : Tiphaine LEBRETON - 09 81 44 44 43 - secretariat@poissonniers.com

**version à jour décembre 2025*