

# HACCP Grande Distribution Métiers de bouche - Recyclage / Référence HACCP02

## OBJECTIF PROFESSIONNEL

Conformément à l'article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime : **le fonctionnement des établissements** de production, de transformation, de préparation, **de vente et de distribution de produits alimentaires** peut être subordonné à la **présence dans les effectifs de ces établissements d'une personne pouvant justifier d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire** adaptée à l'activité de l'établissement concerné.

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître et identifier les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur, en application dans le secteur de la Grande Distribution
- Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au sein de l'établissement de Grande Distribution
- Savoir détecter les risques et apporter les actions correctives dans le cadre de la mission

## PUBLIC ET PRE-REQUIS

- Intérimaires SBC intervenant dans le secteur de la Grande Distribution Métiers de bouche
- Avoir déjà suivi une formation HACCP ou être titulaire d'un diplôme ou titre professionnel dans un métier de bouche.

## MODALITE DE LA FORMATION

- Présentiel

## METHODES PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques : formateur spécialisé Grande Distribution
- Méthode active permettant la participation du stagiaire : tests d'auto-évaluation, exercices pratiques, supports photo et vidéo

## MOYENS PEDAGOGIQUES

- Salle de formation avec tables, paperboard, vidéoprojecteur

## PROGRAMME

- Principes de l'HACCP
- Les contrôles officiels
- Notions de risques et de dangers
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les autres dangers (chimiques, Physiques, allergènes)
- Règlementation INCO (Information du Consommateur)
- TIAC (toxi-infection alimentaire collective) : définition et chiffres
- BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire) et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques (main d'œuvre) : réglementation, hygiène, aménagement des locaux, lutte contre les nuisibles, stockage et conservation des produits (chaîne du froid)
- GBPH : documents de référence de la branche professionnelle, mise en place du système documentaire
- Mise en application selon les spécificités métiers : Bouchers, Boulangers

## MOYENS PERMETTANT DE SUIVRE L'EXECUTION DE LA FORMATION

- L'organisme de formation fait signer au stagiaire et au formateur une feuille de présence par journée de formation (signature électronique). Ces documents justifient de la réalisation de l'action

## EVALUATION DE LA FORMATION

- Evaluation en fin de session par les stagiaires de la qualité de la formation

## VALIDATION DE LA FORMATION

- Le formateur évalue en fin de formation l'acquisition des connaissances
- L'organisme de formation remet au stagiaire une attestation de formation en hygiène alimentaire

## EFFECTIF

- 8 à 12 participants

## DUREE / HORAIRES DE LA FORMATION

- Session de 1 jours
  - 9h00 -12h30 et 14h-17h30

## TARIF

- Devis sur demande auprès du siège Expernet

## ACCESSIBILITE



## CONTACTS

- **Corinne Conabady** /Administratif et organisation : 07 67 82 10 90  
[cconabady@efficenty-rh.com](mailto:cconabady@efficenty-rh.com)
- **Catherine Hasselwander** / Pédagogie-organisation : 06 71 00 64 97  
[chasselwander@efficenty-rh.fr](mailto:chasselwander@efficenty-rh.fr)