

# Hygiène en boulangerie artisanale - format collectif

1 jour 7 heures

Programme de formation

V2.03.07.23

## Public visé

Toute personne amenée à manipuler les denrées alimentaires en boulangerie pâtisserie  
Sensible à l'intégration des personnes en situation de handicap, n'hésitez pas à nous contacter si vous avez des besoins spécifiques. Nous étudierons ensemble les possibilités d'adaptation ou de compensation disponibles.

## Pré-requis

Travailler dans le secteur de l'alimentation.

Être en capacité de comprendre, de lire et d'écrire le Français

Matériel requis : téléphone avec connexion internet pour réaliser les émargements, questionnaires numériques dans la cadre de notre démarche qualité via l'adresse email du participant.

## Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation, le participant sera capable de :  
§ Se mettre en conformité par rapport aux attendus réglementaires concernant l'hygiène et les informations à diffuser en boutique

§ Identifier précisément les points et situations à risques en fabrication et en vente

§ Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène adaptées au secteur de la boulangerie pâtisserie artisanale

§ Organiser une traçabilité cohérente des achats jusqu'à la vente

Rédiger un plan de maîtrise sanitaire adapté au secteur de la boulangerie pâtisserie artisanale

## Description / Contenu

Accueil des participants

Tour de table et points sur les autoévaluations et attentes

Contenu :  
§ Le contexte réglementaire concernant l'hygiène et l'information aux consommateurs

§ Les points et situations à risque en boulangerie pâtisserie

§ Les différentes étapes de la traçabilité

§ Organiser un schéma de traçabilité cohérent et spécifique à la boulangerie pâtisserie

§ Les bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie pâtisserie de la réception des marchandises jusqu'à la vente des produits

§ Le plan de maîtrise sanitaire : définition, organisation et mise en œuvre

Mises en situation (avec visionnage de photos et vidéos)

Bilan de la formation

Emargements des présences

Questionnaire de satisfaction



## Modalités pédagogiques

- § Apports théoriques, législatifs et méthodologiques
- § Mise en situation des participants
- § Proposition et/ou construction en commun d'outils d'auto-contrôle
- § Auto-évaluation avant l'entrée en formation
- § Evaluation individuelle en fin de formation
- § Remise d'un plan de maîtrise sanitaire à compléter

## Moyens et supports pédagogiques

Moyens pédagogiques : démonstratif, heuristique et applicatif.

Supports pédagogiques : livret papier remis au stagiaire avec zones d'annotation.

## Modalités d'évaluation et de suivi

- § Feuille de présence
  - § Attestation d'assiduité
  - § Attestation de formation
  - § Questionnaire de satisfaction de la formation
- § Autoévaluation par questionnaire à l'entrée en formation et en fin de formation