

# Hygiène et sécurité en transformation alimentaire : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

## VOTRE FUTURE COMPETENCE :

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

Sensibiliser le personnel à la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires ainsi qu'à la répercussion quant au non-respect de ces exigences

- **Aptitudes :**
  - Être capable de mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF) ;
- **Compétences :** A l'issue de la formation vous serez capable :
  - D'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de fabrication (BPF)
  - D'identifier les principaux dangers alimentaires

### Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

- **Méthodes mobilisées :**
  - Apports théoriques
  - Ressources documentaires
  - Cas pratiques
  - Mise en situation
  - Matériels et équipements : PC, vidéoprojecteur
- **Modalités d'évaluation :**
  - Positionnement à l'entrée
  - Exercices en individuel ou en groupe (Mise en pratique et étude de cas, etc.)
  - Interrogations orales
  - Positionnement final

### Types de structures concernées :

Toute structure ou personne physique travaillant en transformation alimentaire ou pouvant être amenée à manipuler des denrées alimentaires.

### Poursuite de formations, passerelles :

Notre offre de formation vous permettra de développer des compétences complémentaires, nous consulter ;

### Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

## **LIEU ET CONTACT : Service Accueil CRITT Réunion (MRST)**

3, rue Serge Ycard 97490 Sainte Clotilde  
☎ 0262 92 24 00

✉ [critt@reunion.cci.fr](mailto:critt@reunion.cci.fr)

Informations complémentaires et indicateurs de  
résultats sur le site Internet :  
<https://reunion.cci.fr/>

## NOTRE OFFRE DE FORMATION :

### Public visé :

Toute personne ayant besoin de connaissances de base pour appliquer l'hygiène et la sécurité des aliments en transformation alimentaire, ouvriers, employés, porteurs de projet

**Formation non adaptée aux personnes ayant un projet en restauration commerciale (Restauration traditionnelle ; Cafétérias et libres-services ; Restauration de type rapide, Snack-bars, Foodtrucks, etc.). Merci de contacter le CENTHOR 0262 22 85 00 / [fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)**

### Prérequis :

Tout public, pas de prérequis demandés.

### Validation de la formation :

- **Attestation de suivi :** Certificat de réalisation remis en fin de formation au stagiaire

### Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE pour cette formation

### Durée :

- **Stage(s) / Temps en centre:** 0,5 jour / 3h30

### Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Bulletin d'inscription, Convention/Contrat de formation
- **Date de démarrage :** Selon le calendrier disponible sur demande
- **Délai d'accès :** variable selon le délai d'acceptation du financeur concerné
- **Inscription :** [critt@reunion.cci.fr](mailto:critt@reunion.cci.fr) / Site internet : <https://reunion.cci.fr/>

### Tarifs :

- En intra-entreprise : 450 € HT\* (tarif pour groupe de 6 maximum)  
*Pour une formation sur-mesure, nous contacter pour obtenir un devis.*
- En inter-entreprise : 150 € HT\* par personne  
*(session garantie sous réserve de participants)*

\* TVA non applicable

## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

- Cadre réglementaire : le Paquet Hygiène et l'HACCP
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF)

**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise.  
Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.