

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

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

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.

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 / fcencenthor@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 / 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)