

## Public et prérequis

Tous les salariés manipulant ou transportant des produits alimentaires.

Aucun

## Les objectifs

A la fin de la formation les stagiaires doivent être en mesure d'appliquer les règles d'hygiène en application dans l'entreprise et de comprendre l'utilisation de la méthode HACCP.

## Les méthodes pédagogiques et d'encadrement

- Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques.
- 10 personnes maximum par groupe.

L'AFPI acm Formation atteste que nos formateurs disposent d'un parcours professionnel significatif en lien avec l'action de formation et de compétences pédagogiques leur permettant de dispenser ce programme.

## Programme

### Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Définitions et obligations,

### Les différents risques de contamination :

- Microbiologie,
- Physiques,
- Chimiques,
- Allergènes.

### Comment éviter la contamination:

- Marche en avant,
- Hygiène du personnel,
- Locaux et équipements,
- Gestion des déchets.

### Rappel sur la traçabilité :

### La réception, le stockage.

### Introduction à l'HACCP

- Définition,
- Contexte réglementaire,
- Sa place dans les procédures qualité.

### CENTRES DE FORMATION

**Lille, Boulogne, Hénin-Beaumont, Valenciennes, Maubeuge, Cambrai, St-Omer, Calais, Béthune**

### DURÉE DE LA FORMATION

**4 heures**

### ACCUEIL PSH

**Formation ouverte aux personnes en situation de handicap. Moyens de compensation à étudier avec le référent handicap du centre concerné.**

## Les + afpi

- 1200 Jeunes formés par an
- 600 contrats d'alternance à pourvoir
- 500 entreprises partenaires
- Accompagnement individualisé
- Diplômes reconnus par l'Etat

- Savoir-être, management, sécurité
- Pédagogie innovante (par projets, en îlots, projet Voltaire, Olympiades des métiers)
- Equipement en machines modernes qui préparent aux métiers de demain

### 10 CENTRES

dans le Nord Pas-de-Calais situés au coeur des bassins industriels et d'emploi

## Modalité d'évaluation

- Attestation

## Suivi de la formation

Le suivi de l'exécution de l'action se fait par :

- L'émargement de feuilles de présence par chaque stagiaire.
- Fiche d'évaluation de stage

## Version documentaire

PR5/ENR/01 V.3