

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

Durée : cours en ligne de manière asynchrone

Profils des apprenants

- Chef d'équipe de production
- Personnel de fabrication en boulangerie
- Opérateur de fabrication en industrie
- Responsable du personnel de vente en boulangerie, pâtisserie ou point chaud
- Vendeur(se) en boulangerie, pâtisserie ou point chaud

Prérequis

Aucun

Équipements nécessaires

- Être équipé d'un téléphone portable, tablette/ordinateur et d'un matériel audio (écouteurs/casques).
- Disposer d'un accès internet/web et d'une adresse email.
- Avoir un support pour la prise de notes et le stockage les documents téléchargeables du cours.

Accessibilité

Nos ateliers et formations peuvent être accessibles aux personnes en situation de handicap.

Les aspects, l'accessibilité et le type de handicap au regard des modalités d'accompagnement pédagogiques sont à évoquer impérativement au cours de l'entretien préalable à toute contractualisation afin de pouvoir orienter ou accompagner au mieux les personnes en situation de handicap.

Référente handicap : Christelle BASTIDE (christelle.bastide@ecolebourgeoisfreres.com)

Modalités d'accès

Mail : formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tél : 01 89 53 49 88

Délais d'accès

Le planning des ateliers et formations est disponible sur notre site internet et sur demande.

Dès votre inscription validée, nous vous enverrons par email sous 48 heures (hors weekend et jours fériés en France) vos codes d'accès à notre plateforme de formation en ligne. L'accès est valable pendant 1 mois à compter de la date de validation.

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Objectifs pédagogiques

- Préciser le contenu de la réglementation en sécurité alimentaire afin de comprendre l'importance et l'impact de cette réglementation au quotidien.
- Caractériser les risques biologiques, physiques, chimiques et allergiques afin d'être davantage vigilant à ses pratiques et à son environnement de travail.
- Justifier les bonnes pratiques d'hygiène liées au personnel afin de les appliquer au quotidien.
- Justifier les bonnes pratiques d'hygiène liées à l'environnement de travail afin de les appliquer au quotidien.

Contenu de l'atelier

Partie 1 : Cap sur la sécurité alimentaire

- Voyage au cœur des enjeux sanitaires
- Les règles de jeu du secteur alimentaire
- La réponse des entreprises à la réglementation
- Le monde invisible des microorganismes
- Les dangers physiques, chimiques et allergiques
- A la recherche des sources de contamination

Partie 2 : Combattre les sources de contamination liées à ma personne

- Comprendre les risques liés au personnel
- La tenue professionnelle
- Le lavage des mains
- Les maladies et les plaies

Partie 3 : Combattre les sources de contamination liées à l'environnement

- Comprendre les risques liés à l'environnement
- Les mesures de prévention
- Le nettoyage
- La lutte contre les nuisibles

Organisation de l'atelier

Equipe pédagogique

Un support est disponible en cas de besoin concernant l'utilisation de la plateforme du lundi au vendredi de 9h-12h et de 14h-17h. Ses coordonnées vous seront communiquées dans le mail d'inscription.

Moyens pédagogiques et techniques

L'atelier se déroule en ligne de manière asynchrone et personnelle sur une plateforme de formation. Il est interactif et comprend des ressources texte, image, son, vidéo, activités et quiz pour la validation des acquis. Vous pouvez suivre les cours dans l'ordre voulu et les refaire autant de fois que nécessaire.

Notre équipe pédagogique suivra votre progression et restera à votre écoute tout au long de la formation !

Ecole Bourgeois Frères

Impasse du Moulin

77510 Verdelot

Email: formation@ecolebourgeoisfreres.com

Tel: 01 64 04 82 75



Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de l'atelier

- Relevé de connexion
- Questionnaires à chaque fin de cours à choix multiple pour valider l'atteinte des objectifs. En atteignant un minimum de 80 % de bonnes réponses à l'évaluation finale, vous validerez le cours concerné. 3 tentatives possibles.
- Formulaire d'évaluation de l'atelier

Prix HT :

- **1 crédit** : 80 € HT
- **3 crédits** : 180 € HT (*soit 60 € HT par crédit*)
- **5 crédits** : 250 € HT (*soit 50 € HT par crédit*)
- **À partir de 10 crédits** : 45 € HT par crédit