HYGIENE

FICHE PROGRAMMATION

MAITRISER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE - BPH

Public

Personnel de cuisine - de salle - de plonge

Prérequis

Aucun

Objectifs pédagogiques

- Expliquer les contraintes sécuritaires et réglementaires.
- Identifier les dangers pour la salubrité des aliments et peser les risques.
- Justifier les consignes et procédures d'hygiène mises en place.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et appliquer les procédures de nettoyage et désinfection.
- Respecter un système de traçabilité incluant les opérations de contrôle.

Contenu

1- Introduction à l'hygiène alimentaire

- Qu'est-ce que l'hygiène
- Les TIAC
- Les dangers en alimentaire (chimiques, physiques, microbiologiques, les allergènes)

2- Notion de microbiologie

- Les microbes
- Les conditions de développement des microbes

3- Les bonnes pratiques d'hygiène

Cette partie se présente sous forme de jeu illustré de cas concrets :

- L'hygiène du personnel
- La marche en avant et la séparation des circuits
- La gestion des déchets
- La lutte contre les nuisibles
- Le risque de contamination physique et chimique
- La qualité des matières premières (Température, aspect …)
- Le contrôle à réception et le rangement des matières premières
- La gestion des stocks, DLC et DLUO
- Surgélation/ congélation/ décongélation
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- La maintenance des installations et matériels
- Les températures de conservation : chaîne du froid, maintien au chaud
- La traçabilité
- Les procédures de retrait rappel

4- Les contraintes réglementaires (délibération 155) et les normes volontaires (Label Hygiène, ISO 22000, …)

- La délibération 155 et ses exigences
- Quel agrément pour quel établissement ?

- Les démarches à suivre pour obtenir un agrément
- Les démarches volontaires (Label Hygiène, ISO 22000)

5- Nettoyage et désinfection

- Nettoyage vs désinfection
- Efficacité du nettoyage et désinfection
- Le plan de nettoyage et désinfection

Cette formation est non éligible sauf en cas de contextualisation.
Plus de renseignement, contacter : entreprises@cci.nc

Lieu	Qualification de l'intervenant	Date	Durée	Coût	Code
Nouméa	Formateur(trice) expert(e) en prévention des risques professionnels	27/05/2025	7 h	32 000 F	3938
Bourail	Formateur(trice) expert(e) en prévention des risques professionnels	21/07/2025	7 h	39 000 F	3938
Koné	Formateur(trice) expert(e) en prévention des risques professionnels	08/09/2025	7 h	39 000 F	3938
Nouméa	Formateur(trice) expert(e) en prévention des risques professionnels	30/10/2025	7 h	32 000 F	3938