

Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP – Application à la Boulangerie/Pâtisserie/Traiteur

Non-certifiante

Formation continue.

Réf. : 25169712F — Mise à jour : 29 avril 2025

Organisme responsable : KR CONSEIL

Contenu

Objectifs

- Connaître les obligations vis-à-vis de la réglementation en hygiène alimentaire
- Connaître les exigences en matière d'hygiène et d'HACCP du secteur de la Boulangerie

Programme

Introduction des notions de danger et de risque

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément ; Les principes de base du paquet hygiène ; Les principes de l'HACCP ; Le GBPH

Les dangers dans l'alimentation : Le danger microbiologique ; Les autres dangers

Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ; Dangers physiques (corps étrangers...) ; Dangers biologiques (allergènes...).

Le plan de maîtrise sanitaire (Bonnes pratiques d'hygiène, de fabrication et la Traçabilité)

Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

Le délai d'accès aux formations est de 2 à 4 semaines selon le financement

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée

Aucun prérequis

Niveau de sortie

Sans niveau spécifique

Métiers associés

D1102 — Boulangerie - viennoiserie

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
1992696	Présentiel	Vannes	30/04/2025	30/12/2026

Source : GREF Bretagne #25169712F