

Boucherie et Charcuterie de détail

Fiche pratique

Formation en présentiel

Lieu : Laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires du département de l'Aube à Troyes inter-entreprises

Groupe de 3 à 15 personnes

Durée : 7 heures

Dates : A définir

Tarif : 278,76€ HT par personne

Remise de 15% accordée aux professionnels adhérents aux chambres syndicales Boucherie / Charcuterie de l'Aube soit 236,95 € HT par personne

Outils pédagogiques

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : Documents pédagogiques, fascicule de formation, attestation de formation

Exercices pratiques : Études de cas, exercices pratiques, démonstration sur boîtes, Echanges d'expériences, mise en situation, Quiz

Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

Votre situation nécessite des adaptations ?

Formation accessible et adaptable aux personnes en situation de handicap, après étude du dossier.

Merci de nous faire part de vos besoins particuliers par mail : departement.lvd@aube.fr

Public visé et prérequis

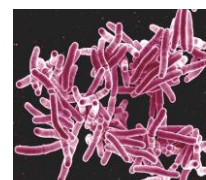
Public concerné : Gérants d'entreprises, bouchers, charcutiers-traiteurs, apprentis, vendeurs / euses en boucherie-charcuterie

Etablissements concernés : Métiers de bouche dans un cadre artisanal ou industriel

Prérequis : Aucun

Objectifs

- ✓ Savoir évaluer le risque microbien vis-à-vis des préparations alimentaires
- ✓ Connaître les moyens de maîtrise des microbes
- ✓ Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène en alimentaire pour éviter les TIAC
- ✓ Répondre aux exigences réglementaires en termes d'hygiène
- ✓ Connaître les dangers et sources de contamination des aliments
- ✓ Acquérir et approfondir la maîtrise des risques de contaminations d'une denrée alimentaire par la maîtrise des « 5 M »
- ✓ Savoir élaborer les principes de base d'un Plan de Maitrise Sanitaire
- ✓ Interpréter les analyses microbiologiques sur les aliments et les contrôles de surfaces et adapter son plan d'échantillonnage



Programme

- ✓ L'agent microbien : Morphologie, structure, cycle et exigences de vie, les spores, le rôle des bactéries dans l'alimentation
- ✓ Les moyens de maîtrise du danger microbien : le TEMPO
- ✓ La définition et les derniers chiffres des TIAC transmis par **Santé Publique France**
- ✓ Les principaux germes pathogènes : *Salmonelles*, *Staphylocoques*, *Clostridium perfringens*, *E.coli*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*
- ✓ Les Dangers Chimiques et Physiques : différentes natures, risques de contamination et moyens de maîtrise
- ✓ L'identification des allergènes
- ✓ La réglementation relative à la manipulation des denrées alimentaires : le Paquet Hygiène
- ✓ Les services de contrôles et les sanctions possibles
- ✓ Les 5 sources possibles de contamination et moyens de maîtrise : « 5 M » :
 - ✗ La Main d'œuvre : état de santé, tenue, comportement durant les manipulations, formation
 - ✗ Les Milieux : conception des locaux, entretien, aménagement, approvisionnement en eau, lutte contre les nuisibles
 - ✗ Le Matériel : entretien et maintenance, suivi des températures
 - ✗ Les Matières Premières : choix des fournisseurs, contrôles à réception, conditions de stockage
 - ✗ La méthode de travail : respect de la marche en avant, respect des procédures et des bonnes pratiques de fabrication, la Maîtrise des températures.
- ✓ Les autocontrôles microbiologiques des aliments et des surfaces : conduite à tenir lorsque les résultats sont non conformes.

