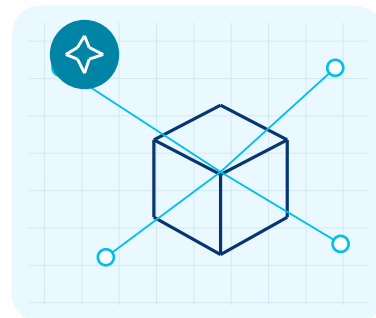


TECHNIQUES MÉTIERS

BOU-303

Hygiène en boulangerie-pâtisserie

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en boulangerie-pâtisserie : dangers, plan de maîtrise sanitaire, traçabilité, températures, nettoyage, allergènes et préparation aux contrôles.



DURÉE

7 heures



FORMAT

Visio



TARIF

Sur devis



FINANCEMENT

Étude OPCO



NIVEAU

Selon prérequis



Validation et reconnaissance

Attestation de fin de formation et certificat de réalisation. Cette formation ne prépare pas à une certification enregistrée au RNCP ou au répertoire spécifique.



Une formation adaptée à vos besoins

Questionnaire avant la session : poste occupé, type d'établissement, techniques maîtrisées, attentes. Les recettes et exercices sont adaptés au niveau et à la carte de l'établissement.



Délai d'accès

Sous 15 jours selon les disponibilités, après analyse du besoin.



Accessibilité

Les besoins d'aménagement sont étudiés avant la session avec notre référent handicap.



Ce que vous saurez faire à l'issue de la formation



Objectif 01

Identifier les dangers propres à la boulangerie-pâtisserie.



Objectif 02

Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et le plan de maîtrise sanitaire.



Objectif 03

Tenir la traçabilité et les enregistrements.



Objectif 04

Maîtriser températures, nettoyage et allergènes.



Objectif 05

Se préparer à un contrôle officiel.



Public visé et prérequis



Pour qui

Boulangers, pâtisseries et apprentis confirmés.
Artisans et chefs d'entreprise de l'alimentation.
Personnels de restauration souhaitant élargir leur offre.



Prérequis

Travailler ou se préparer à travailler en cuisine.



Déroulement de la formation

Dates, horaires, lieu ou accès à distance sont confirmés dans la convocation. Le livret d'accueil, le règlement et les contacts utiles sont transmis avant la session.



Programme détaillé

01

02

03

04

05

06

07

08

7 heures · 8 séquences · programme adapté après positionnement



Dangers et bonnes pratiques - Dangers



Dangers et bonnes pratiques - Guide de bonnes pratiques de la profession



Dangers et bonnes pratiques - Plan de maîtrise sanitaire



Dangers et bonnes pratiques - Hygiène du personnel



Traçabilité et contrôles - Traçabilité



Traçabilité et contrôles - Températures



Traçabilité et contrôles - Nettoyage



Traçabilité et contrôles - Allergènes et contrôles

✓ Méthodes pédagogiques et évaluation

Méthodes pédagogiques

Apports structurés et exemples d'établissements. Exercices sur tableur et études de cas. Échanges de pratiques. Modèles et fiches outils remis à chaque participant.

✓ Évaluation des acquis

Pendant : études de cas évaluées. En fin de formation : cas de synthèse noté et quiz. Questionnaire de satisfaction à chaud.

Moyens et supports pédagogiques

Salle ou classe virtuelle, tableur. Modèles de fiches et de tableaux. En classe virtuelle : connexion stable, webcam et micro.

Financement

Financement possible par l'entreprise ou son OPCO selon les règles applicables et après accord écrit. Aucune prise en charge n'est garantie avant cet accord.

NOVA ACADEMY - société par actions simplifiée (SAS) - SIRET 993 541 879 00017. Déclaration d'activité n° 76 34 14584 34. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État. Certification CERT_S0626_0811 délivrée par CEVA Solution, pour les actions de formation. Contact : formation@capsulecom-nova.fr.