Maîtriser les techniques de fabrication des produits alimentaires

Format :
Présentiel et/ou Distanciel

Durée :
3 jours / 21 h

Référence :
SEC-MA?-0843

Public :
Tout professionnel intervenant dans la manipulation, la fabrication et la distribution de produits alimentaires
Personnel d'encadrement de ces activités.

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Clarifier les aspects essentiels de l'activité. Définir les techniques de fabrication et la distribution. Lister concrètement les pré-requis incontournables. Identifier les dangers alimentaires afférents à l'activité et les mesures de maîtrise qui en découlent. Enumérer les points clés afférents à la traçabilité et à la gestion des produits non-conformes. Réagir avec pertinence face à une situation de non-conformité et apporter sa contribution active dans la mise en oeuvre des actions de correction et d'amélioration nécessaires.

Pré-requis :
Aucun

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques.
Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :
Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :

Questionnaire d'auto-positionnement:
Un questionnaire d'auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin de l'adapter aux besoins et attentes des participants.

Évaluation à chaud par le biais de travaux pratiques.

- Exercices, tests d'évaluations (QUIZZ ou QCM ...).

Moyens techniques mobilisés :

Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels avec le matériel adapté à la formation (si besoin, ordinateur par stagiaire).

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. L'organisation de l'activité

- Conditions structurelles
- Principe de la marche en avant : dans le temps et dans l'espace
- Organisation des circuits (du personnel, des denrées, des déchets, des emballages et conditionnements, du matériel)
- Matières premières utilisées, réception
- Les différentes catégories de préparations confectionnées par la structure
- Conditions de fonctionnement
- Equipements et matériels (cuisson, refroidissement, remise en température?)

2. Techniques de fabrications

- Principe de base
- Obligations réglementaires
- Ordonnancement des opérations
- Maîtrise des températures en fin de cuisson
- Refroidissement rapide, matériel, vérifications et traçabilité
- Opérations de conditionnement
- Stockage en froid positif
- Points de maîtrise et traçabilité des opérations

3. Distribution des produits

- Principe de base
- Obligations réglementaires
- Préparation des commandes
- Contrôles quantitatifs et qualitatifs
- Transport et livraison des produits sur le point de distribution
- Points de maîtrise et traçabilité des opérations

4. Les exigences règlementaires afférentes à la sécurité des produits alimentaires

- Les fondamentaux de la réglementation « Paquet Hygiène »
- Obligation de résultats
- Le système interne obligatoire : le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Responsabilité professionnelle
- Les contrôles officiels des autorités compétentes

Grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés
Suite de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture?

5. Les pré-requis incontournables

- Personnel (Tenue vestimentaire - exigences et interdits - état de santé, formation?)
- Organisation de la maintenance (locaux, équipements, matériel)
- Plan de Nettoyage et Désinfection (protocoles, techniques, enregistrements)
- Les Bonnes Pratiques de Fabrication (réception et stockage des matières premières, étapes préparatoires, découpe, hachage, cuisson, conditionnement?)
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Approvisionnement en eau
- Maîtrise des températures

- Contrôles à réception et à expédition

6. Les points déterminantsS

- Principes et étapes
- Décrire les produits, réaliser les diagrammes de fabrication
- Evaluer les risques, cibler les causes, définir les mesures préventives pour chaque opération
- Identifier les points déterminants, fixer les limites critiques et seuils de maîtrise
- Les mesures adaptées au niveau de risque de l'activité
- Les éléments de surveillance et procédures de vérification

7. Traçabilité et gestion des produits non-conformes

- Procédures et instructions
- Documents d'enregistrement

8. Mise en application sur le terrain

- Mise en place des Bonnes Pratiques de Fabrication
- Appropriation de la documentation et des enregistrements
- Implication de chacun dans le dispositif
- Réactivité face aux anomalies
- Déploiement d'une culture « Hygiène/Sécurité sanitaire »

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 28/08/2023