Sensibilisation à l'hygiène alimentaire Artisanat

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25160540F — Mise à jour : 16 janvier 2026

Organisme responsable : **Labocéa Quimper**

Présentation de la formation

Objectifs

- Comprendre, appliquer et faire évoluer les bonnes pratiques d'hygiène / fabrication
- Appréhender, identifier et réagir en cas de dangers alimentaires
- Mieux s'organiser et gagner en autonomie à son poste de travail

Programme

1 – Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les bonnes pratiques de fabrication (BPF) abordées de manière chronologique selon les étapes rencontrées lors de la fabrication d'un produit alimentaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène liées au personnel (tenue, mains, etc..)
- Les étapes de réception et de stockage des matières premières
- Les étapes de préparations primaires et secondaires des matières premières
- Les bonnes pratiques d'Hygiène liées au service des repas / expéditions des produits
- Le risque allergique
- Les durées de vie des produits fabriqués
- Les bonnes pratiques liées au nettoyage-désinfection
- L'intérêt de la maintenance et modalités autour de la gestion des déchets

- Les notions de Contamination/ Développement/ Survie des bactéries sont intégrées à chaque étape concernée

- Les bactéries pathogènes responsables de TIAC sont intégrées à chaque étape concernée.

2 – Le contexte réglementaire dans son ensemble

- Les textes réglementaires et leur articulation
- Les contrôles officiels et la transparence (inspections et conséquences)
- La notion et le contenu d'un PMS – Plan de Maîtrise Sanitaire
- La traçabilité : intérêt de la traçabilité interne et modalités
- L'étiquetage et l'origine des produits
- Les autocontrôles : analyses microbiologiques et interprétation des résultats
- La gestion d'une alerte sanitaire : distinguer une non-conformité et une alerte sanitaire, gérer une alerte sanitaire / retrait / rappel
- L'HACCP avec les dangers microbiologiques et notion de TIAC – Toxi-Infection Alimentaire Collective ; les dangers physiques et chimiques, la méthodologie d'une analyse de dangers.

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

H1502 — Management et ingénierie qualité industrielle

H1503 — Intervention technique en laboratoire d'analyse industrielle

H2102 — Conduite d'équipement de production alimentaire

H2504 — Encadrement d'équipe en industrie de transformation

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2176223S	Présentiel	Quimper	02/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25160540F