



MULTIFORMA

HYGIÈNE, SÉCURITÉ & CONFORMITÉ



14h à destination des salariés de boulangerie

Dispensée par des **formateurs expérimentés en sécurité alimentaire**



Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter en amont de la formation afin d'évaluer les possibilités d'adaptation ou d'accès à la formation

L'accès à cette formation ne nécessite aucun pré-requis.

HYGIÈNE, SÉCURITÉ & CONFORMITÉ

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À la fin de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

1. **Mettre en œuvre** les bonnes pratiques d'hygiène
2. **Maîtriser** la mise en œuvre de la méthode HACCP
3. **Maîtriser** l'étiquetage et la traçabilité des produits
4. **Évaluer** les risques professionnels et formaliser la prévention dans le Document Unique

FORMATION EN INTRA : TARIF DISPONIBLE SUR DEMANDE

Cette formation est éligible à une prise en charge par votre OPCO

Délais d'accès : 3 semaines à compter de la signature de la convention (délai moyen de réception des accords de prise en charge de votre OPCO)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Fiche d'évaluation continue avec grille individuelle
- Test d'auto-évaluation d'entrée et sortie de formation

Informations pratiques:

- **Dates** : à définir selon vos disponibilités
- **Lieu** : formation dispensée au sein de vos locaux
- **Effectif maximum** : 10 stagiaires par session
- **Sanction** : attestation de formation nominative remise à chaque participant

Moyen pédagogique général :

- Alternance d'apports théoriques et pratiques, études de cas exercices d'application
- Un mémento de synthèse est remis en fin de formation pour ancrer les acquis

Moyen pédagogique matériels et d'encadrements :

- Formateurs experts en sécurité alimentaire titulaire d'une expérience terrain significative
- Kits pédagogiques : fiches de traçabilité, plans de nettoyage, check-lists hygiène et sécurité, affichages réglementaires
- Encadrement administratif assuré par le centre de formation



CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1

Accueil des stagiaires

Analyse du besoin

Auto évaluation

MODULE 1 : Hygiène et pratiques professionnelles

- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène afin de prévenir les risques de contamination
- Respecter les protocoles et procédures internes en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène : locaux, matériel, personnel

MODULE 2 : Application de la méthode HACCP

- Identifier et analyser les dangers alimentaires : biologiques, chimiques, physiques
- Identifier les points critiques : réception, stockage, gestion des dates
- Comprendre les principes fondamentaux de la méthode HACCP et son cadre réglementaire

14H

JOUR 2

Accueil des stagiaires

Rappel des fondamentaux du jour 1

MODULE 3 : L'étiquetage et la traçabilité des produits

- Connaître les mentions obligatoires sur les étiquettes
- Assurer la traçabilité : factures, lots, fiches produits
- Réagir à un retrait ou rappel produit (procédure, alerte, retrait)

MODULE 4 : Les risques professionnels et le Document Unique

- Identifier les risques professionnels courants
- Mettre en place des mesures de prévention
- Rédiger et tenir à jour le Document Unique (DUERP)

Auto-évaluation / Bilan fin de stage

Remise d'une **attestation pour chaque participant**





UN SERVICE EN 4 ÉTAPES



Premier contact téléphonique

Définition d'une date de rendez-vous à votre convenance afin d'échanger avec notre conseiller et d'identifier vos premiers besoins en formation



Rencontre avec notre conseiller

Un conseiller en formation se déplace dans votre établissement pour réaliser une analyse personnalisée de vos besoins et vous proposer des solutions adaptées à votre activité



Planification de la formation

Nous convenons ensemble des dates et modalités de la formation selon vos disponibilités et celles de vos équipes



Réalisation de la formation

Notre formateur intervient directement au sein de votre établissement pour dispenser une formation de qualité, en lien avec vos besoins et votre environnement de travail



Un conseiller formation est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

Par téléphone : **01 60 61 43 02**

Par e-mail à l'adresse : **contact@multi-forma.fr**

Via notre site internet : **www.multi-forma.fr**

MAJ le 12/01/2026