

PROGRAMME DE FORMATION — HYGIÈNE EN BOUCHERIE

Hygiène et bonnes pratiques professionnelles

Durée : 7 heures sur 1 jour	Tarif net : 350 € HT par participant Exonération de TVA art. 261, 4, 4° a CGI
Modalités : Présentiel en centre ou en intra-entreprise selon les conditions convenues.	Lieu : 40 rue de Valenciennes, 59500 Douai (ou intra-entreprise)
Délai d'accès : 14 jours à compter de la validation de la prise en charge, sous réserve des disponibilités.	Sanction : Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Avertissement réglementaire : Cette action de 7 heures développe les bonnes pratiques professionnelles propres à l'activité. Elle ne doit pas être présentée comme la formation réglementaire obligatoire de 14 heures applicable à certains établissements de restauration commerciale.

1. Public visé et Prérequis

Public visé : Dirigeants et salariés de boucheries, ateliers de préparation et commerces de viande souhaitant renforcer leurs pratiques quotidiennes d'hygiène.

Prérequis : Aucun prérequis.

2. Objectifs pédagogiques

- Comprendre les principaux risques sanitaires liés aux denrées alimentaires.
- Découvrir les principes de la méthode HACCP appliqués à la boucherie.
- Mettre en œuvre les protocoles de nettoyage et de désinfection.
- Maîtriser les bases de la traçabilité, du suivi des températures et de la prévention des contaminations croisées.

3. Méthodes pédagogiques, Moyens et Évaluation

Apports théoriques illustrés, échanges avec le formateur, études de cas et exercices d'application. Les formations métier intègrent des démonstrations et ateliers pratiques avec le matériel professionnel adapté. Les acquis sont vérifiés par questionnement, observation des gestes, productions réalisées et QCM final selon le programme. Le suivi est assuré par émargement et une satisfaction à chaud est recueillie.

4. Accessibilité et Accueil des personnes en situation de handicap

Les besoins liés à une situation de handicap sont étudiés avant l'inscription avec le référent handicap. Les adaptations réalisables sont définies selon le contenu, les équipements, les règles de sécurité et les contraintes du lieu de formation.

5. Programme détaillé et Déroulé pédagogique

Jour N°1 - Programme détaillé – 7 h

Horaire	Activité	Contenu & Déroulé	Supports	Évaluation
9h00 - 9h30	Accueil & introduction	Présentation de la formation, rappel des obligations légales, objectifs de la journée.	Livret stagiaire PPA	Observation
9h30 - 10h30	Les bases de l'hygiène alimentaire	Les sources de contamination, flore microbienne, dangers alimentaires.	PowerPoint HACCP, schémas	QCM oral
10h30 - 10h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
10h45 - 12h15	La méthode HACCP simplifiée	Les 7 principes HACCP appliqués à la boucherie : analyse, CCP, surveillance, traçabilité	Affiches HACCP, cas pratiques	Étude de cas
12h15 - 13h15	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner	Pause déjeuner
13h15 - 14h30	Nettoyage & désinfection – plan de maîtrise sanitaire	Différence entre nettoyage et désinfection, fréquence, produits autorisés, plan de nettoyage type.	Fiche PMS, tableau produits	Observation pratique
14h30 - 14h45	Pause-café	Pause-café	Pause-café	Pause-café
14h45 - 15h45	Traçabilité & contrôle des températures	Gestion des DLC, étiquetage, relevé des températures, registre de traçabilité.	Registre PPA, étiquettes modèles	Contrôle écrit
15h45 - 16h30	Évaluation finale & clôture	QCM de validation, bilan collectif, remise d'attestations.	QCM + attestation PPA	Résultat du QCM