

HYGIÈNE

OBJECTIF

Acquérir les compétences nécessaires pour intégrer l'intelligence artificielle, et plus précisément ChatGPT, dans les activités quotidiennes de sa boulangerie.

PRÉ-REQUIS

Maîtrise du français.

PUBLIC VISÉ

Boulangers.ères, responsables de magasin, personnel de vente.

PROGRAMME

Contexte réglementaire en matière d'hygiène alimentaire :

- La Réglementation Européenne et Française
- Méthode HACCP
- Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration

Identifier les sources de contamination et risques alimentaires :

- Connaître les bases de la microbiologie alimentaire
- Les toxi infections alimentaires Collectives TIAC
- Identifier les risques de contamination

Appliquer les bonnes pratiques :

- Hygiène des locaux
- Hygiène du matériel
- Hygiène du personnel
- Contrôle qualité produit
- Traçabilité
- Mesures préventives et actions correctives

INTERVENANT

Valérie Palluau

Basée sur le Loiret, Valérie Palluau accompagne les métiers de bouche dans la sécurité des aliments, avec des conseils et des formations sur mesure.

DURÉE

1 journée, soit 7 heures.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Apports théoriques, législatifs et méthodologiques
- Proposition et/ou construction en commun d'outils d'auto-contrôle
- Mise en place par les participants d'actions correctives in-situ
- Supports remis aux participants
- Démonstration et explication du cours par le formateur
- Modalités d'évaluation et suivi

MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Évaluation en cours de session au moyen d'exercices pratiques
- Questions orales ou écrites
- Questionnaire de satisfaction
- Feuille d'émargement
- Certificat de réalisation de l'action de formation

INFOS PRATIQUES

Dates : sur demande.

Lieu de la formation : École de Boulangerie Artisanale, 41600 Lamotte-Beuvron.

Tarif : 210 € HT (hors hébergement et restauration du soir).

Format : action de formation, présentiel, inter-entreprises.

Inscription : par formulaire, jusqu'à 10 jours avant le début de la formation, en fonction des places disponibles.

Accessibilité handicap et mobilité : contactez nos référents handicap à contact@ecoledeboulangerie.fr

ÉCOLE DE BOULANGERIE ARTISANALE

10 rue la Campagnarde, 41600 Lamotte-Beuvron
02 54 96 40 45 - contact@ecoledeboulangerie.fr
N° organisme : 244 100 201 41