

« Formez-vous aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication »

2400 €



Objectifs

Comprendre l'importance des BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène) et des BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication), notamment dans une entreprise qui travaille sous contrainte réglementaire.



Public

Toute personne souhaitant se former sur les BPH et BPF, notamment pour intégrer une entreprise agroalimentaire, pharmaceutique...

Nb de personnes : **12** au maximum



Spécificités

Une initiation nécessaire pour aborder le sujet des BPH et BPF, indispensable pour ceux qui souhaitent travailler en agro ou pharma.

Prérequis : aucun

Une salle de formation devra être fournie ou sera mise à disposition par notre partenaire.



Durée : 2 jours

Première journée : les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Deuxième journée : les Bonnes Pratiques de Fabrication

Quizz sur les notions abordées et clôture.



Programme

Première journée : les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Tour de table – Règles

QCM de positionnement

Jeu « les 5 familles de dangers »

Synthèse

La méthode « HACCP »

Limiter les risques de contamination

Deuxième journée : les Bonnes Pratiques de Fabrication

Les « 5M »

La chaîne du froid

Les Equipements (EPC – EPI)

La qualité - Les contrôles

L'organisation du travail - Les « 5S »

Les réglementations

L'environnement

L'Amélioration Continue

Selon la situation géographique

Visite guidée d'une entreprise agro ou pharma.



Pédagogie

La formation est basée sur :

- La pédagogie active : montrer et illustrer plutôt que démontrer,
- Le travail en équipe : favoriser le partage des pratiques,
- L'aspect ludique (quizz et compétition entre équipe) : maintenir les participants actifs et concentrés.



Certificat

Attestation de formation professionnelle qualifiante