

Cette formation est destinée aux...

La formation **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)** en agroalimentaire s'adresse à un public assez large, dès lors qu'il est impliqué dans la manipulation de denrées alimentaires ou dans la qualité/sécurité des produits. C'est une formation **indispensable et souvent obligatoire** pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, notamment dans le cadre de démarches comme le HACCP.

Organisation de la formation

Objectifs

- Connaître les principes de base de l'hygiène et de la qualité.
- Identifier les différents dangers dans l'IAA.
- Appliquer les bonnes pratiques pour maîtriser ces dangers.

Public visé

- Prérequis : Savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Formations ouvertes aux personnes en situation de **handicap**

Durée de la formation

De 2 à 14 heures de formation

Modalités pédagogiques

- Outils pédagogiques diversifiés, animations variées et ludiques.

Modalités d'évaluation

- Évaluation des connaissances en fin de formation.
- Attestation de formation

Programme sur-mesure

Exemples de thématiques :

- Définition de la qualité
- Définition des 4 catégories de danger
- Les facteurs de développement des bactéries
- Nettoyage et désinfection
- Traçabilité
- Les certifications qualité (exemple de l'IFS)

Informations pratiques

Inter-entreprise

Durée : 120h sur une durée de 6 mois

Modalité : Présentiel

Intra-entreprise

Durée : 14h

Modalité : Présentiel

En bref

Public : Savoir lire, écrire, comprendre le français et compter

Modalités d'admission :
Accès à la formation sur inscription par l'entreprise

Code RNCP :

Financement

À partir de 1 100 € HT par journée de formation pour le groupe.

Le coût peut varier en fonction du projet.

Nous contacter pour un devis personnalisé.

Une question ?

Contactez-nous

- La méthode HACCP
- La maîtrise des nuisibles
- Les allergènes
- Food-Safety Culture
- Food-Defense

Les + de l'IFRIA Auvergne-Rhône-Alpes

- Accompagnement des candidats à la recherche d'une entreprise
- Programme sur-mesure
- Suivi en entreprise sur poste jusqu'à la certification

Contact

Amélie MIOLANE

Responsable d'équipe Auvergne - Loire

a.miolane@ifria-ara.fr - 06 72 63 83 42