RESTAURATION ET HYGIÈNE

Méthode HACCP en boulangerie



À définir selon le parcours

Présentiel

Adapter les principes de maîtrise sanitaire aux produits, aux flux et aux pratiques d'une boulangerie, de la réception des matières premières à la vente.

CADRE DE LA FORMATION

Programme sur demande

Dates, tarif et organisation précisés sur proposition.

Objectifs pédagogiques

01 Décrire les étapes d'une fabrication choisie.

02 Organiser les flux entre préparations.

03 Choisir les pièces de traçabilité utiles.

04 Sélectionner des mesures de maîtrise justifiées.

Public concerné

Boulangers, responsables de production et personnels de vente ou de préparation.

Prérequis

Connaître les activités d'une boulangerie ou participer à la fabrication et à la vente.

Méthodes pédagogiques

Apports ciblés à partir des références et des situations professionnelles étudiées. Démonstrations, exercices progressifs et retours argumentés sur les productions. Étude de cas finale avec observation des décisions et correction commentée.

Modalités et délais d'accès

Positionnement et dossier. Accès estimé sous 2 semaines après validation, selon disponibilités.

Tarif et organisation

Sur devis. Dates, horaires, lieux et effectif précisés avant inscription.

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé ; identité et profil transmis avant inscription.

Suivi de l'exécution

Émargement ou connexions, exercices, évaluations et bilan final.

Handicap et accessibilité

Adaptations à étudier avec le référent handicap. Contact PLURIEL ci-dessous.

Indicateurs de résultats

Satisfaction : 100 % (global PLURIEL).
Nombre de stagiaires : Prochainement.

PARLONS DE VOTRE PROJET

06 68 62 40 73 contact@plurielformations.com

15 rue Henri Sainte-Claire Déville, 60550 Verneuil-en-Halatte

PLURIEL - SIRET 85304237200039 - TVA FR87853042372

Méthode HACCP en boulangerie

Travail sur des fabrications distinctes de boulangerie, pâtisserie et snacking ; analyse d'atelier, construction documentaire et simulation de changement de recette.

01 Repérer les dangers dans les fabrications

- Réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, garnissage et présentation à la vente.
- Œufs, produits laitiers, garnitures et produits prêts à consommer ; contaminants possibles avant et après cuisson.
- Allergènes des recettes, ingrédients composés et poussières de farine comme vecteurs de dispersion.

MISE EN PRATIQUE

Construire le diagramme d'une tarte garnie ou d'un sandwich et y localiser les dangers pertinents.

02 Organiser l'atelier et les bonnes pratiques

- Séparation des matières premières, produits cuits et garnitures ; circulation des plaques et ustensiles.
- Hygiène des mains et des tenues ; rangement, déchets et prévention des nuisibles.
- Nettoyage des équipements selon les notices ; limitation des transferts d'allergènes lors des changements de recette.

MISE EN PRATIQUE

Annoter un plan de laboratoire puis rédiger une séquence de changement de fabrication entre deux recettes.

03 Suivre les températures, lots et informations de vente

- Identification des fournisseurs et lots, dates d'ouverture et stockage selon le produit.
- Contrôles de cuisson ou conservation pertinents pour la recette ; suivi des vitrines réfrigérées.
- Recette à jour, fiches ingrédients et information des denrées non préemballées ; gestion d'une substitution.

MISE EN PRATIQUE

Mettre à jour une matrice recettes-allergènes après un changement de garniture et retrouver les lots associés.

04 Construire un plan de maîtrise adapté

- Bonnes pratiques préalables, analyse des dangers et choix des contrôles propres à la fabrication étudiée.
- Instructions de travail, relevés et conduite à tenir devant une anomalie.
- Vérification des pratiques, revue des fiches et recours au GBPH de la branche dans sa version pertinente.

MISE EN PRATIQUE

Présenter un mini-dossier de maîtrise sanitaire pour une gamme de snacking avec fiche de non-conformité.

Matériel et conditions de pratique

- Recettes et fiches techniques fictives, plans d'atelier et étiquettes d'ingrédients composés.
- Modèles de relevés, matrice allergènes et notices de matériel de laboratoire.

Documents de fin de formation

- Diagramme de fabrication et analyse des dangers.
- Matrice recettes-allergènes et mini-dossier de maîtrise sanitaire.
- Attestation de compétences et certificat de réalisation selon la participation et les évaluations.

Positionnement initial

- Repérage des fabrications, des produits sensibles et des contrôles déjà connus.

Évaluation finale

- Construire et défendre un dossier de maîtrise sur une fabrication avec un changement d'ingrédient et un écart simulé.

Critères d'acquisition

- Les dangers correspondent à la recette et au procédé.
- Les fiches fournisseurs sont prises en compte.
- La procédure décrit une réaction concrète à un écart.