

PARCOURS E-LEARNING WEBALIM

HYGIÈNE ET QUALITÉ

PRÉSENTATION DU PARCOURS E-LEARNING

1. Préambule

Ce parcours ne rentre pas dans le champ de la formation professionnelle et ne donnera pas lieu à établissement d'une attestation de fin de formation ou d'un certificat de réalisation de formation.

2. Publics cibles

Particuliers et salariés d'entreprises agroalimentaires.

3. Pré-requis

Savoir communiquer en français (lire, écrire, parler), avoir des notions de base en microbiologie alimentaire.

4. Niveau du parcours

Niveau CAP et BEP. C'est une formation théorique qui s'adresse aux débutants.

5. Temps de réalisation du parcours complet

21 heures (7 modules de 3 heures de visionnage en moyenne chacun).

6. Objectifs du parcours

Apporter les aspects théoriques de base concernant la qualité, les différents risques et les bonnes pratiques d'hygiène des différents acteurs de la chaîne alimentaire.

7. Débouchés possibles

Travailler dans toutes les entreprises agroalimentaires.

8. Présentation rapide des notions abordées

Proposer aux consommateurs des produits sûrs et sans danger constitue le principe de la sécurité sanitaire et repose sur une bonne connaissance du monde microbien et de bonnes pratiques d'hygiène. Ce parcours composé de 7 modules vous permettra de découvrir les comportements permettant d'éviter la contamination des produits fabriqués. Vous connaîtrez la tenue de travail adéquate en agroalimentaire, la bonne organisation de l'entreprise pour garantir l'hygiène, la bonne réception de la matière première et les différentes opérations de nettoyage et de désinfection. Enfin, ce parcours abordera la démarche qualité ainsi que le processus de mise en place d'un système de management de la qualité en entreprise.

9. Plan du parcours

- HY01 : RÈGLEMENTATION SANITAIRE ET PLAN DE MAITRISE SANITAIRE
- HY02 : SOURCES DE CONTAMINATION : LES 5M
- HY03 : MOYENS DE PRÉVENTION : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE
- HY04 : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION – NEP
- AQ01 : MANAGEMENT DE LA QUALITÉ
- AQ02 : SECURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
- AQ03 : DÉMARCHE HACCP

10. Stages pratiques en option

En complément de ce parcours e-learning, il est possible de suivre des séquences pratiques en centre de formation dans nos écoles (ENIL) pour approfondir les aspects théoriques.

Nous vous invitons à nous contacter pour toute information à ce sujet : contact@webalim.fr.

OBJECTIFS ET SOMMAIRES DES MODULES CONCERNÉS

HY01 - RÉGLEMENTATION SANITAIRE ET PMS

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir la réglementation sanitaire et le paquet hygiène ;• définir et comprendre le plan de maîtrise sanitaire ;• identifier les dangers et les moyens de maîtrise ;• décrire un système de traçabilité.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Paquet hygiène3. Plan de maîtrise sanitaire4. Les bonnes pratiques d'hygiène5. HACCP6. Traçabilité

HY02 - SOURCES DE CONTAMINATIONS (LES 5M)

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• citer et d'expliquer les modes de contamination ;• citer l'origine des micro-organismes en milieu professionnel ;• donner la définition de l'hygiène ;• citer les principaux risques alimentaires si les règles d'hygiène ne sont pas respectées ;• citer les types de contamination de la matière première ;• identifier les risques d'hygiène dus à la main d'œuvre, au matériel et au milieu.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Différents risques alimentaires3. Matière première - contamination initiale4. Locaux et équipement5. Main d'œuvre

Un titre de module précédé de 3.0 vous indique que le module concerné a été réédité dans une nouvelle version en 2020, 2021 ou 2022.

HY03 - MOYENS DE PRÉVENTION (BPH)

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• citer les moyens permettant de limiter les contaminations et définir les 5M ;• décrire la tenue de travail adéquate en agroalimentaire et expliquer la nécessité de l'utiliser ;• justifier la bonne organisation de l'entreprise pour garantir l'hygiène et le comportement à adopter ;• justifier la bonne réception de la matière première.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Formation du personnel3. Hygiène corporelle et tenue de travail4. Organisation de l'entreprise5. Le bon comportement du personnel en entreprise6. Lavage des mains7. Qualité de la matière première

3.0 HY04 - NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir les notions de nettoyage et de désinfection ;• énoncer les principaux protocoles de nettoyage et de désinfection ;• citer les paramètres influençant l'efficacité du nettoyage et de la désinfection ;• énoncer les principaux matériels de nettoyage et de désinfection ;• citer les principales modalités de vérification de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection ;• énoncer le principe du nettoyage en place et la finalité du plan de nettoyage et de désinfection.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Protocole de nettoyage3. Protocole de désinfection4. Produits de nettoyage et de désinfection5. Matériels de nettoyage et de désinfection6. Nettoyage En Place7. Contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection8. Plan de nettoyage et de désinfection

AQ01 - MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir la notion de qualité ;• identifier les principaux objectifs du management de la qualité ;• décrire les 7 principes du management de la qualité ;• décrire le processus mis en œuvre d'un système de management de la qualité.	<ol style="list-style-type: none">1. Qu'est-ce que la qualité ?2. Management de la qualité3. Norme et ISO 90014. 7 principes du management de la qualité5. Certification et accréditation6. Facteurs de réussite

AQ02 - SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• définir les notions de risque, de danger et de sécurité sanitaire des aliments ;• expliquer les conséquences d'une crise alimentaire ;• citer les différents acteurs de la chaîne alimentaire.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduction2. Dangers alimentaires3. Enjeux de la sécurité alimentaire4. Gestion des risques

AQ03 - LA DÉMARCHE HACCP

➤ Objectifs	☑ Sommaire
<p>À l'issue de ce module, vous serez capable de :</p> <ul style="list-style-type: none">• décrire les principaux enjeux de la méthode HACCP ;• expliquer les 12 étapes de la méthode HACCP.	<ol style="list-style-type: none">1. Contexte2. Pourquoi l'HACCP3. Le principe de la démarche4. Gestion des Programmes de Prérequis (PrP)5. Maîtrise des points critiques (CCP, PrPO)6. Mise en œuvre de la démarche HACCP7. L'HACCP sur une ligne de production

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC



www.webalim.fr

