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

3.0 HY01 - RÉGLEMENTATION SANITAIRE ET PMS

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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.	1. Introduction 2. Paquet hygiène 3. Plan de maîtrise sanitaire 4. Les bonnes pratiques d'hygiène 5. HACCP 6. Traçabilité

3.0 HY02 - SOURCES DE CONTAMINATIONS (LES 5M)

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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.	1. Introduction 2. Différents risques alimentaires 3. Matière première - contamination initiale 4. Locaux et équipement 5. 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.

3.0 HY03 - MOYENS DE PRÉVENTION (BPH)

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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.	1. Introduction 2. Formation du personnel 3. Hygiène corporelle et tenue de travail 4. Organisation de l'entreprise 5. Le bon comportement du personnel en entreprise 6. Lavage des mains 7. Qualité de la matière première

3.0 HY04 - NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

➢ Objectifs	☑ Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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.	1. Introduction 2. Protocole de nettoyage 3. Protocole de désinfection 4. Produits de nettoyage et de désinfection 5. Matériels de nettoyage et de désinfection 6. Nettoyage En Place 7. Contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection 8. Plan de nettoyage et de désinfection

AQ01 - MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

Objectifs	Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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.	1. Qu'est-ce que la qualité ? 2. Management de la qualité 3. Norme et ISO 9001 4. 7 principes du management de la qualité 5. Certification et accréditation 6. Facteurs de réussite

3.0 AQ02 - SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Objectifs	Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • 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.	1. Introduction 2. Dangers alimentaires 3. Enjeux de la sécurité alimentaire 4. Gestion des risques

3.0 AQ03 - LA DÉMARCHE HACCP

Objectifs	Sommaire
À l'issue de ce module, vous serez capable de : • décrire les principaux enjeux de la méthode HACCP ; • expliquer les 12 étapes de la méthode HACCP.	1. Contexte 2. Pourquoi l'HACCP 3. Le principe de la démarche 4. Gestion des Programmes de Prérequis (PrP) 5. Maîtrise des points critiques (CCP, PrPO) 6. Mise en œuvre de la démarche HACCP 7. L'HACCP sur une ligne de production

APPRENDRE EN LIGNE L'AGROALIMENTAIRE AVEC

www.webalim.fr