

## MÉTIER

### PROCESS MEUNERIE : Hygiène / HACCP

**PRÉSENTATION** | Cette formation a pour objectif de donner aux stagiaires les compétences nécessaires pour réaliser connaître les démarches d'hygiène en transformation des grains ainsi que connaître les bases d'une démarche HACCP.

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>OBJECTIFS</b>  | <p>À l'issue de la session, les stagiaires seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître les enjeux de l'hygiène en transformation des grains ;</li> <li>• Assurer les bonnes pratiques d'hygiène ;</li> <li>• Identifier les origines de contaminations ;</li> <li>• Savoir appliquer la démarche HACCP et ses principes</li> <li>• Savoir agir en cas de contamination</li> </ul>  |
| <b>PRÉ-REQUIS</b> | Aucun  |
| <b>PROGRAMME</b>  | <p><b>Jour 1   9h00-12h30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La qualité hygiénique d'un aliment</li> <li>• Présentation de la démarche HACCP et ses principes</li> <li>• Mise en application de l'HACCP au moulin</li> <li>• Les différents types de contamination dans les produits de la mouture</li> <li>• Les conséquences d'un aliment contaminé pour le consommateur et l'entreprise productrice</li> </ul> <p><b>Jour 1   12h30 - 14h00 : Déjeuner</b></p> <p><b>Jour 1   14h00 - 17h30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quelques bases de microbiologie alimentaire</li> <li>• Origines des contaminations (les 5M)</li> <li>• Présentation des Bonnes Pratiques d'Hygiène dans un moulin : GBPH meunerie</li> </ul> <p><b>Jour 2   9h00-12h30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les principes de lutte contre les contaminations dans un moulin : microbiologiques, chimiques et corps étrangers</li> <li>• L'hygiène personnelle</li> <li>• Le nettoyage</li> <li>• Les locaux</li> </ul> <p><b>Jour 2   12h30 - 14h00 : Déjeuner</b></p> <p><b>Jour 2   14h00 - 17h30</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite de site et/ou mise en pratique</li> <li>• Analyse des pratiques, retour d'expériences</li> </ul> |

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
|                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les équipements spécifiques (exemples : magnétiques, filtres, bluteries, ...)</li> <li>• L'entretien des équipements</li> <li>• Présentation de l'HACCP</li> </ul> <p><b>Evaluation des acquis par test QCM</b><br/><b>Tour de table de clôture et bilan de satisfaction de la formation</b></p> |
| <b>PUBLIC</b>                   | Tous salariés de minoteries, personnel qualité, labo, conducteur d'installation, conducteur de moulin, meunier, chargé de réception, doseur, ...  |
| <b>INTERVENANT</b>              | Formateur spécialisé  |
| <b>RESPONSABLE DE FORMATION</b> | Jonathan THEVENET   |
| <b>MODALITÉS PÉDAGOGIQUES</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apports théoriques ;</li> <li>• Études de cas ;</li> <li>• Travail en groupe ;</li> <li>• Dossiers participants.</li> </ul>  |
| <b>VALIDATION</b>               | Attestation de formation  |
| <b>DURÉE</b>                    | 2 jours (14 heures)   |
| <b>LIEU &amp; DATE</b>          | À déterminer  |
| <b>COÛTS ET MODALITÉS</b>       | Pour connaître toutes les conditions d'accessibilité ( <b>y compris pour les personnes en situation de handicap</b> ), les délais d'accès et le prix de chacune de nos formations : nous contacter.   |