



LVJ CONSEILS
JALLAY Laëtitia
11 chemin du Bon Temps
30250 JUNAS
lvjconseils@gmail.com
06.85.44.08.40

FORMATION : « Les Fondamentaux de l'hygiène en boulangerie-pâtisserie :

Dernière version :12/01/2026

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- ✓ Identifier les risques majeurs pour la sécurité alimentaire en boulangerie.
- ✓ Appliquer les règles d'hygiène adaptées à leur poste (production, vente, snacking).
- ✓ Utiliser les outils du PMS et les documents de traçabilité.
- ✓ Résoudre les non-conformités.

Public ciblés

- Equipe de production
- Vendeurs(ses)
- Manager d'équipe
- Dirigeants

Prérequis

- Aucun prérequis

CONTENU :

- 1. Introduction et enjeux de l'hygiène alimentaire**
 - o Importance de l'hygiène en boulangerie : La norme HACCP
 - o Le Paquet Hygiène (Règlement CE 852/2004)
 - o Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : autocontrôles, traçabilité, formation
 - o Obligations des exploitants de boulangerie
- 2. Les bonnes pratiques d'hygiène**
 - o Hygiène du personnel
 - o Hygiène des locaux et du matériel (Mise en place d'un Plan de Nettoyage et Désinfection)
 - o Maîtrise de la Chaîne du froid et des températures
- 3. Traçabilité et gestion des non-conformités**
 - o Traçabilité des matières premières
 - o Gestion des DLC et DDM
 - o Plan d'actions en cas de non-conformité
- 4. Traitement des déchets**(tri des déchets alimentaires, recyclables et dangereux, avec évacuation régulière et contenants fermés)

Durée et modalité de déroulement

Durée de la formation : 14.00 heures – 2.00 jours

Modalité de déroulement : En présentiel

Rythme de la formation : En continue

Lieu de la formation : Pour plus de détails se reporter à la convention de formation.

LVJ CONSEILS

11 chemin du Bon Temps – 30250 JUNAS

Numéro SIRET : 92346052100027 Enregistré sous le n° 76341271034 Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.



LVJ CONSEILS
JALLAY Laëtitia
11 chemin du Bon Temps
30250 JUNAS
lvjconseils@gmail.com
06.85.44.08.40

MODALITES PEDAGOGIQUES

- Support pédagogique remis aux participants.
- Apports théoriques illustrés par des exemples concrets du secteur.
- Études de cas issus de boulangeries-pâtisseries.
- Travail en sous-groupes
- Exercices interactifs ,Quizz
- Débriefings collectifs et analyses de pratiques.

Suivi et moyens d'évaluations

- Feuilles de présence
- Évaluation des acquis tout au long de la formation à travers des activités pratiques et exercices adaptés aux objectifs.
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Modalités d'accès et encadrement

Intervenant

La formation sera assurée par JALLAY Laetitia experte dans le secteur de la Boulangerie et restauration.
20 ans d'expériences dans le domaine de la boulangerie Pâtisserie.

Délai et modalités d'accès

Inscription sous 30 jours après analyse du besoin par visio ou par téléphone. La convention de formation doit être signée au plus tard 30 jours avant le début de la formation, la date et le lieu seront définis en fonction de vos disponibilités.

Aménagement session

Accessible aux personnes en situation d'handicap, pour plus de renseignements, veuillez contacter la Référente Handicap Laetitia JALLAY par email : lvjconseils@gmail.com ou par téléphone : 06.85.44.08.40

Condition Tarifaire

Tarif indicatif : à partir de 900€ HT / jour (7H)
(Tarif *forfaitaire journalier, quel que soit le nombre de personnes.*)
Tarif ajusté selon les besoins spécifiques de l'entreprise.
Un devis personnalisé est systématiquement établi avant toute contractualisation.

Possibilité de financement : Me contacter

Besoin de personnaliser cette formation ? Parlons-en ensemble et nous construirons une offre sur mesure !

LVJ CONSEILS

11 chemin du Bon Temps – 30250 JUNAS

Numéro SIRET : 92346052100027 Enregistré sous le n° 76341271034 Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état.