**LA CHAINE DU FROID EN BOUCHERIE**

***Programme de la formation***

**Hygiène des aliments :**

* Définition de la notion d'hygiène alimentaire en boucherie
* La réglementation en vigueur relative à l'hygiène des aliments
* Notion de dangers et de risques
* Comment maîtriser les risques

**Les règles d'hygiène appliquées au transport, au stockage et à la chaîne du froid :**

* Définition de la chaîne du froid
* Températures réglementaires de tous les types de viandes
* Maîtrise du froid : matériel et moyen
* Les enregistrements de température
* Les températures de transport et de conservation
* Les conséquences de la rupture de la chaine du froid
* Comprendre et connaître les règles d'hygiène relatives au transport et au stockage des produits frais

**Applications sur l’ensemble des rayons produits frais à savoir :**

* Boucherie – Volaille
* Charcuterie – Traiteur LS
* Charcuterie Coupe – Traiteur
* Surgelé
* Fruits et légumes

**Objectif pédagogique de la formation :**

* Comprendre le rôle de l'hygiène dans la sécurité sanitaire des aliments en boucherie
* Savoir limiter et maîtriser les risques.
* Connaître la chaîne du froid.

**Personnes concernées :**

* Toutes personnes travaillant dans les métiers de boucherie

**Pré Requis :**

* Aucun

**Méthodes Pédagogiques :**

* Méthode active et expositive
* Apports théoriques et pratiques
* Exercices pratiques

**Durée**

* Durée : 14 heures soit 2 jours.
* **Accessibilité :** Accessible à toute personnes en situation d’handicap. (Nous contacter au préalable)
* **Nombre de participants :** De 2 à 6 personnes maximum
* **Tarif :** Entre 50 et 60€ (selon le nombre de participants)