



PROGRAMME

Référence : HQAli4014

Mise à jour le : 08/04/2021

Objectifs :

A l'issue de la formation, le stagiaire :

- Connaîtra la réglementation de la vente en vrac
- Sera capable de maîtriser les bonnes pratiques hygiéniques spécifiques à la vente en vrac alimentaire

Public :

Salariés de l'entreprise occupant le poste de :

- Référent « vente en vrac » pour la partie réglementation
- Collaborateur du point de vente pour les bonnes pratiques d'hygiène

Prérequis :

- Pas de pré requis demandé

Durée et Lieu :

- 3H30 en inter-entreprise pour la partie réglementation
- 3H30 en intra-entreprise pour les bonnes pratiques d'hygiène

Accessibilité

- AQUALEHA prend en compte les différents types d'handicaps dans la réalisation de ses formations

Modalité d'évaluation :

- L'évaluation des acquis de la formation sera réalisée au travers d'exercices et de mises en situation tout au long de la formation et à la fin de celle-ci.

Ce programme permet à vos équipes de prendre connaissance de la réglementation et des bonnes pratiques d'hygiène à respecter au quotidien pour la vente en vrac alimentaire

1. LA REGLEMENTATION

Définition du vrac
La Sécurité alimentaire et le règlement Hygiène
Les restrictions à la vente
Les formalités administratives
Les dangers
Les étapes de la vente
L'étiquetage
Les affichages obligatoires
La formation

2. LES BONNES PRATIQUES DU VRAC ALIMENTAIRE

Les conditions de la vente en vrac de produits biologiques
Les bonnes pratiques de la vente en vrac :

- Le stockage
- La traçabilité, les enregistrements
- Ouverture et transvasement
- Les contenants réutilisables ou réemployables
- L'étiquetage
 - Les denrées alimentaires
 - Le bio
 - Les AOP/IGP
 - Les contenants des clients

Information sur les produits non alimentaires
Le drive

Moyens et méthodes pédagogiques :

Cette action de formation s'appuiera sur une méthode participative, associant des apports théoriques, des exercices et des travaux pratiques. Un plan d'actions sera remis à la fin de la formation aux participants.

Matériels :

Tableau blanc, support informatique, Plan de Maîtrise Sanitaire du point de vente,

Descriptions du dispositif permettant de suivre les résultats :

L'évaluation de la qualité de formation se fera à la fin de la formation au travers de deux questionnaires (Stagiaires et Formateur) renseignés à l'issue de la formation par les participants.