

Bienvenue dans MA Boulangerie

MANUEL

Outil didactique sur l'hygiène et la sécurité alimentaire pour les formations en boulangerie et pâtisserie Enseignement Secondaire Professionnel (2^{ème} et 3^{ème} degré), Enseignement de Promotion Sociale et IFAPME

Une initiative d'IFP avec le soutien de la Confédération Belge de la Boulangerie, Pâtisserie, Chocolaterie, Glacerie (BPCG) asbl



catégorie du risque — Microbiologique 4 — numéro de série

illustration

nom

description du risque

caractéristique

valeur

STAPHYLOCOCCUS AUREUS

Bactérie que l'on trouve dans les plumes, dans et autour des oreilles et du nez, sur les animaux, dans l'air, l'eau, la terre, les vêtements d'après et sur les surfaces de contact. Les bactéries sont résistantes à la chaleur! Responsables d'infections de plumes, nausées, crampes abdominales et d'appauvrissement.

VALEUR
Contamination: L
Contaminable: H
Conséquences: L



Pourquoi ^{MA} Boulangerie ?

- Pour présenter la législation et la réglementation sur l'hygiène et la sécurité de manière ludique
- Pour rendre les élèves de plus en plus conscients de la problématique et les habituer à réfléchir à la prise de mesures correctives
- Pour servir de point de départ ou d'illustration à la théorie développée par les enseignants

Le contenu de la valisette:



- Un manuel
- Une bande dessinée :“Les aventures de Patrick et Jérôme” **(module 1)**
- Un jeu de mémoire comprenant 20 cartes **(module 2)**
- Un jeu de familles ‘risques’ comprenant 20 cartes **(module 3)**
- Un jeu de contrôle comprenant 32 photos **(module 4)**
- Un DVD “Ma Boulangerie” comprenant 5 films **(module 5)**
- Le quiz **(module 6)**
- Un CD-ROM reprenant la bande dessinée ainsi que les feuilles d’exercices de 1 à 16.

^{MA} Boulangerie

Ce n'est pas difficile...
...mais ce n'est pas facile non plus !



Module 4 & module 6 : jeu de contrôle – le quiz
- Assez difficile. Il est souvent indispensable de prêter assistance.

Module 3 & module 5: jeu de famille – jeu de système
- Ces modules sont déjà plus difficiles. N'hésitez pas à aider.

Module 1: Bande dessinée
-Cet exercice exige un peu plus d'efforts. Il faut bien observer et les élèves doivent faire des associations.

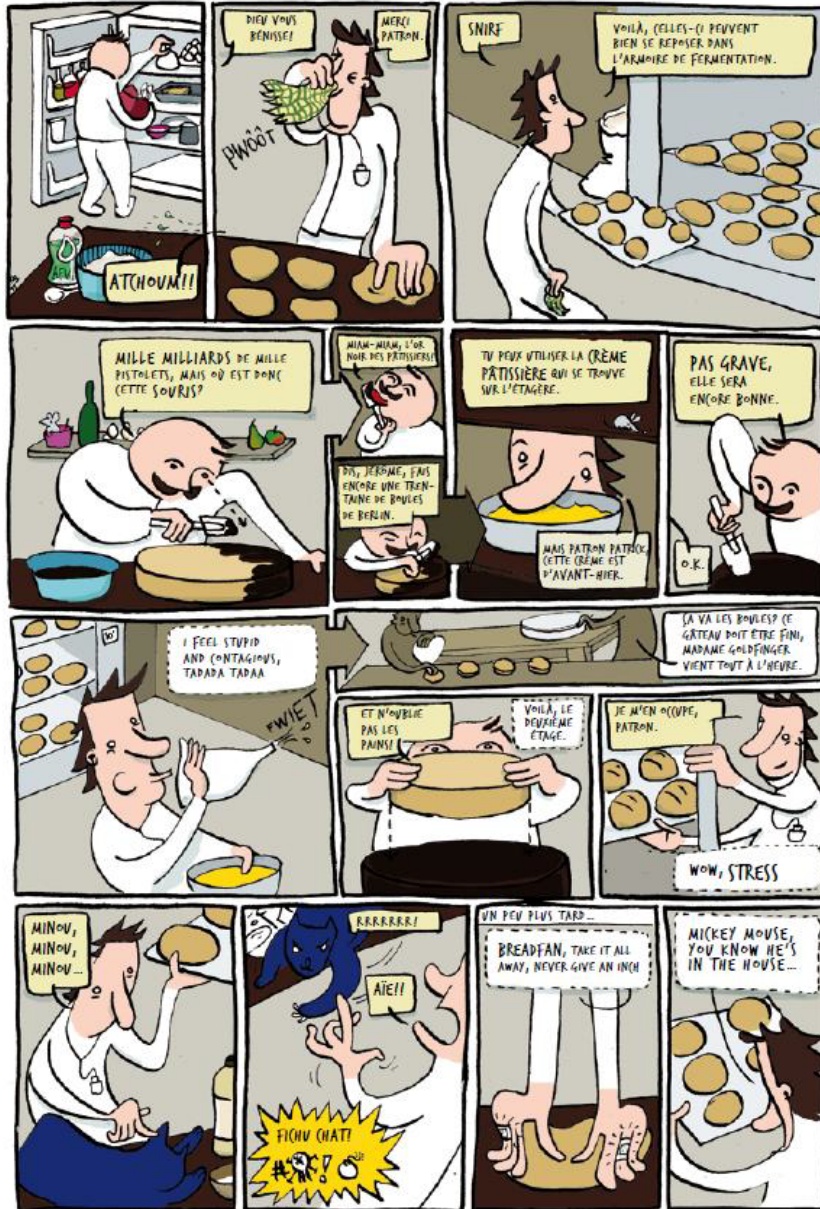
Module 2 : Jeu de mémoire
-Très facile. C'est-à-dire niveau de base, qui peut servir dans toutes les catégories.

Module 1 : bande dessinée



Cette bande dessinée, qui raconte les aventures d'un boulanger et de son mitron, permet de traiter les bonnes pratiques d'hygiène dans le processus de production.





MODULE 1 BANDE DESSINÉE

Le gâteau d'or



FEUILLE D'EXERCICES 1 CHECK-LIST HYGIÈNE BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Dans la bande dessinée « Le gâteau d'or », Patrick et Jérôme commettent des erreurs d'hygiène et de sécurité alimentaire. Ci-dessous, tu trouveras une check-list avec des points à contrôler dans la boulangerie. Inscris à côté de chaque point de contrôle les fautes commises par Patrick et Jérôme dans la bande dessinée et quelles sont les actions éventuelles à entreprendre.

CHECK-LIST HYGIÈNE

FAUTE DANS LA BANDE DESSINÉE ACTION ÉVENTUELLE

CHECK-LIST HYGIÈNE	FAUTE DANS LA BANDE DESSINÉE	ACTION ÉVENTUELLE
Vestiaire et atelier dans des pièces séparées		
Pas de contact entre les vêtements ordinaires et les vêtements de travail		
Savon et désinfectant pour les mains		
Serviettes jetables et une poubelle à pédale		
Affichage clair, à côté du lavabo, de l'obligation de se laver les mains		
Une distance suffisante d'une part, entre tou(te)s les appareils/les étagères/les armoires et d'autre part, entre		

Module 2 : jeu de mémoire correct/fautif

Ce jeu de mémoire permet de traiter les bonnes pratiques d'hygiène dans l'environnement de la production.





Module 3 : jeu de familles 'risques'



En jouant au jeu de familles 'risques', les élèves apprennent beaucoup sur les risques – (micro)biologiques, chimiques, physiques – et les allergènes, ainsi que sur les moyens d'éviter une éventuelle contamination.

catégorie du risque — Microbiologique 4 — numéro de série

illustration

nom

brève description du risque

caractéristique

valeur

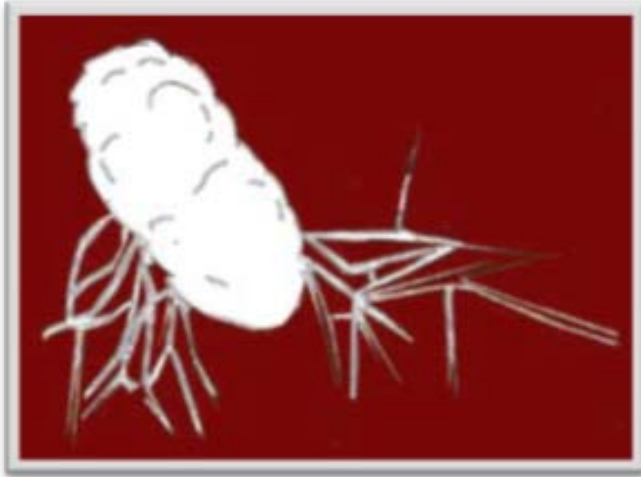
STAPHYLOCOCCUS AUREUS

Bactérie que l'on trouve dans les plaies, dans et autour des oreilles et du nez, sur les animaux, dans l'air, l'eau, le lait, le réseau d'égouts et sur les surfaces de contact. Les toxines sont résistantes à la chaleur. Responsable d'infections de plaies, nausées, crampes abdominales et d'épuisement.

VALEUR

Contamination: L
Combattable: M
Conséquences: L

Microbiologique



Chimique



Physique



Allergènes



Module 4: jeu de contrôle



Via l'analyse de photos de quatre chaînes de production différentes les élèves détectent les dangers découlant du non respect du système HACCP



MODULE 4 JEU DE CONTRÔLE

FEUILLE D'EXERCICES 2 LISTE DES RISQUES PAIN

Tu viens de commencer à travailler dans l'atelier de pain 'Pain & Jouer' où tu es responsable de l'hygiène et de la sécurité alimentaire. Une fois les 8 photos dans le bon ordre, il faut démontrer que tu es capable d'évaluer les risques pouvant se présenter lors de la fabrication du pain. Ecris, à côté de chaque étape de production, les risques qui sont pertinents selon toi. Si tu penses encore à d'autres risques, n'hésite pas à les mentionner.

QUELS SONT LES RISQUES? (COLONNE 2 À REMPLIR)

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Emballage sale, mouillé ou abîmé 2. Date de péremption dépassée 3. Dégâts de rongeurs 4. Fournisseur ne peut pas garantir la qualité 5. Corps étrangers dans le produit provenant du personnel ou de l'environnement (verre, bijoux, cheveux...) 6. Contamination croisée des allergènes 7. Restes de détergents dans le produit 8. Germes pathogènes dus au matériel mal nettoyé (par ex. thermomètre, fouet, spatule ...) | <ol style="list-style-type: none"> 9. Germes pathogènes dus à une mauvaise hygiène personnelle 10. Huile pour machines dans le produit 11. Pièces détachées d'une machine se retrouvent dans le produit 12. Rouille ou résidus de cuisson tombent de l'étagère sur le produit fini 13. HAP et acrylamides dus au pain trop cuit 14. Germes pathogènes dus à une température trop basse ou un temps de cuisson trop court 15. Pollution/ migration de substances chimiques provenant du matériel utilisé |
|---|--|

VOICI LE BON ORDRE



Remplis ci-dessous le titre de l'étape de production.	Choisis dans la liste ci-dessus ce qui peut disfonctionner dans cette phase (plusieurs numéros possibles).	De quel type de problème s'agit-il? Utilise les lettres suivantes : M = Microbiologique P = Physique C = Chimique A = Allergènes	Quelles sont les mesures correctives à prendre?

Module 5 : jeu de système



Le système de gestion d'une boulangerie de moyenne importance est exposé à l'aide de six formulaires que les élèves doivent remplir, après avoir regardé les six petits films montrant les témoignages d'un boulanger



Module 6 : quiz

Vous trouvez le quiz sur notre site web:

<http://enseignement.ipv-ifp.be/maboulangerie>

Besoin d'une info ou d'une valisette ?

^{MA}
Boulangerie

Michel Delveaux



0473/654 246



delveaux.michel@ipv-ifp.be