

# GBPH : LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION



**CELESTRA**  
SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

## Sécurité alimentaire



### OBJECTIFS DE LA FORMATION

Les professionnels des métiers de l'alimentation doivent depuis le 1er octobre 2012, former à l'hygiène et la sécurité alimentaire son personnel. L'objectif de la formation est d'entraîner vos équipes à maîtriser et à respecter les procédures de sécurité et d'hygiène basées sur les principes de la méthode HACCP. La formation sera basée sur les directives du plan de maîtrise sanitaire (PMS).



### COMPÉTENCES VISÉES

- Sensibiliser le personnel aux risques professionnels d'hygiène en restauration.
- Appréhender la méthodologie et les outils adaptés aux BPH (Bonnes pratiques d'hygiène).
- Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène.



### PÉDAGOGIE

#### ► Méthodes

- La journée est interactive, le formateur crée les conditions où chacun peut s'exprimer et écouter.
- La formation propose, entre autres, les éléments suivants :
  - Échanges personnalisés avec le formateur;
  - Partage d'expériences;
  - Jeux de rôles et mises en situation;
- Apprentissage en ligne possible (sur demande).

#### ► Documents

Support pédagogique reprenant les protocoles et l'ensemble des points examinés remis au participant à l'issue de la formation.

14h

12 personnes maximum

Formation Intra-entreprise  
aux dates de votre choix

Formation inter-entreprises  
près de chez vous

Merci de nous consulter  
pour les tarifs intra et inter



### Indicateurs globaux

- Nombre de personnes formées : 30
- Taux de réussite : 100%
- Indice de satisfaction global : 5/5

### Prérequis

Comprendre et parler la langue dans laquelle la formation est dispensée.

### Personnel concerné

Toute personne amenée à manipuler ou transformer des denrées alimentaires.



## PROGRAMME

### ► LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE DES BPH

- Les obligations du règlement européen (CE 852-2004).
- La norme ISO 22000.
- La méthode HACCP.
- Le plan de maîtrise sanitaire.

### ► LE RISQUE ALIMENTAIRE

- Les causes et les dangers alimentaires.
- Les TIAC.
- Les risques microbiologiques et le développement microbien des aliments.
- Les procédures de congélation et de décongélation.
- Le plan de lutte contre les nuisibles.

### ► LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

- Les règles d'hygiène en restauration.
- Hygiène corporelle et tenue vestimentaire.
- Plan de nettoyage et de désinfection (matériels et locaux) et la maintenance.
- Le principe de la marche en avant : les circuits propre et sale.
- L'approvisionnement en eau.
- La gestion des flux.
- Gestion des denrées alimentaires.
- La gestion des stocks, des moyens de conservation et des déchets.
- L'ordonnancement et l'organisation.
- Le contrôle des températures et la traçabilité.



## MODALITÉS D'ÉVALUATION

### Condition d'évaluation

- Evaluation théorique et pratique pendant et à l'issue de la formation par les moyens suivants :
  - Mises en situation professionnelles évaluées et commentées par le formateur;
  - Questionnement oral par le formateur;
  - Test final à l'issue de la formation.

### Validation

Attestation de fin de formation individuelle délivrée par CELESTRA



# CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

### Financement

Possibilité de prise en charge par les OPCO et le compte CPF.

Merci de nous consulter pour plus d'informations.

### Inclusion et handicap

Si vous rencontrez des difficultés, merci de nous contacter.

### Nos domaines de formation

- Hygiène - Sécurité - Prévention
- Efficacité professionnelle
- Compétences transverses (Leadership – Management...)
- Informatique et marketing
- Développement personnel
- Formations spécifiques métier

### Nos spécificités

- Formation sur mesure possible
- Présence nationale
- Accompagnement à la constitution de vos dossiers de financement.

### Nous contacter

01 45 49 99 46

[contact@celestra-formation.fr](mailto:contact@celestra-formation.fr)

[celestra-formation.fr](http://celestra-formation.fr)