

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

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.



CELESTRA

SAVOIR FAIRE, SAVOIR ÊTRE

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 en hygiène alimentaire - 2025

- Nombre de personnes formées : 504
- Taux de réussite : 100%
- Indice de satisfaction : 100%

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 84 74 01 50

contact@celestra-formation.fr

celestra-formation.fr