

## BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE – BPH

<p><b>Public Visé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Restaurants : Cuisiniers, chef de cuisine, chefs de service, commis</li> <li>Commerces de proximité : boulangerie, pâtisserie, poissonnerie, boucherie, charcuterie, vente à emporter, etc.</li> </ul> <p>(La formation est accessible aux personnes en situation de handicap).</p>	<p><b>Horaires en formation</b></p> <p>Journée de 7 heures</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Matin : de 09h30 à 13h00</li> <li>Après-midi : de 14h00 à 17h30</li> </ul>	<p><b>Forma Code</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>21547</li> </ul>
<p><b>Modalités de formation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Formations inter et intra entreprise</li> </ul>	<p><b>Formateur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Formateur en HACCP-hygiène alimentaire</li> </ul>	<p><b>Type de formation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Collectif</li> </ul>
<p><b>Prérequis</b> Il est recommandé d'avoir une notion de la méthode HACCP pour suivre la <b>formation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire – BPH</b></p> <p><b>Test de positionnement</b></p>	<p><b>Durée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sur devis</li> </ul> <p>Un entretien individuel préalable pour évaluer le niveau de qualification</p>	<p><b>Tarifs horaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sur devis</li> </ul> <p><b>Délais d'accès</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>72 heures à compter de la date de validation d'inscription</li> </ul>
<p><b>Modalité de suivi et de l'exécution de la formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Feuille d'émergence et questionnaire à chaud de la formation</li> <li>Evaluation finale :QCM</li> <li>Attestation de formation</li> </ul>		

## MOYENS PÉDAGOGIQUES

Notre méthode pédagogique est interactive et participative.  
Basée sur des exemples concrets et des expériences professionnelles de nos formateurs.  
Ces derniers mettront à votre disposition leur expertise, leur expérience et répondront au mieux aux différentes problématiques auxquelles vous pourrez être confronté.

## MÉTHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Travaux pratiques sur site
- Etude de cas
- Support de cours de la formation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

## PROGRAMME

### OBJECTIFS :

- Sensibiliser le personnel amené à manipuler des denrées alimentaires aux risques professionnels liés à l'hygiène
- Appréhender la méthodologie, les pratiques et les outils permettant d'intégrer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Prévenir les risques de contamination pour garantir de bonnes conditions d'hygiène dans un commerce

### **Appréhender le contexte réglementaire des BPH dans un commerce d'alimentation ou un restaurant**

- Appréhender et retenir les obligations du règlement européen (CE 852-2004) propre à l'hygiène
- Qu'est-ce que la norme ISO 22000 propre à l'hygiène des denrées alimentaires ?
- Focus sur le fonctionnement de la méthode HACCP et le plan de maîtrise sanitaire

### **Intégrer la notion de risque alimentaire lors de la manipulation des denrées alimentaires**

- Comprendre la source des causes et des dangers d'infection des denrées alimentaires
- Savoir définir les TIAC : les Toxi-infections alimentaires collectives
- Identifier les risques microbiologiques et le fonctionnement du développement microbien des aliments
- Focus sur les procédures de congélation et de décongélation
- Comment mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles

### **Mettre en place un guide des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) dans un commerce**

- Identifier les règles d'hygiène en restauration ou dans un commerce
  - L'hygiène corporelle et la tenue vestimentaire
  - Le plan de nettoyage et de désinfection (matériels et locaux)
  - La maintenance de son espace de travail
- Le principe de la marche en avant : les circuits propres et sale
- Les bonnes pratiques liées à l'approvisionnement en eau
- Savoir assurer une gestion des flux propre
  - Gestion des denrées alimentaires
  - Gestion des déchets
- Retour sur la gestion des stocks et les moyens de conservation
  - L'ordonnancement et l'organisation
  - Le contrôle des températures
  - La traçabilité