



PROGRAMME DE FORMATION BPH ET QUALITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION (Module conforme à l'Arrêté du 05/10/2011)

Réf. : MET-AGRO 410
Mise à jour : 24/01/2024

PF.V12.22/01/2024

- **PUBLIC**

Exploitants, salariés d'entreprises de restauration commerciale, au sens de l'arrêté du 05/10/2011

- **PREREQUIS**

Avoir des bases en Hygiène Alimentaire

- **OBJECTIF GENERAL**

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'Hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

- **OBJECTIFS PEDAGOGIQUES**

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'Hygiène
- Mettre en œuvre les principes d'Hygiène

- **CONTENU DE FORMATION**

LA MAITRISE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

- Enjeux
- Les attendus du consommateur
- Responsabilités
- Notion de Dangers et de risques
- Notion de TIAC

UNE OBLIGATION REGLEMENTAIRE

- Le « paquet Hygiène »
- Son fonctionnement
- Les contrôles officiels

LES ELEMENTS A METTRE EN OEUVRE

- Analyse des risques
- Mesures de maîtrise
- Traçabilité
- Le plan de Maîtrise sanitaire

LES DANGERS

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Notion de microbiologie alimentaire
- Facteurs de développement
- Vecteurs de contamination

VOS CONTACTS ASFO Adour www.asfo-adour.org

ASFO Adour (Siège Social)
1052, Rue de la Ferme de Carboué
40000 MONT-DE-MARSAN
☎.05.58.75.72.80
asfo.mdm@asfo-adour.org

ASFO Adour
352, Rue Denis Papin - Village d'Entreprises
40990 SAINT-PAUL-LES-DAX
☎.05.58.91.19.00
asfo.dax@asfo-adour.org

ASFO Adour
116 Impasse de Guadelupéa
64480 USTARITZ
☎.05.59.46.14.41
asfo.bayonne@asfo-adour.org



PROGRAMME DE FORMATION BPH ET QUALITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION (Module conforme à l'Arrêté du 05/10/2011)

Réf. : MET-AGRO410
Mise à jour : 16/01/2024

DE V7 17/01/2020

LES GRANDS PRINCIPES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

- Marche en avant, séparation des secteurs, ...
- Hygiène du personnel
- La gestion des températures (chaîne du froid)
- La gestion des temps de travaux
- Le plan Nettoyage & Désinfection

LES AUTRES DANGERS

- Physiques, Chimiques, Biologiques

PRESENTATION DE LA DEMARCHE BPH

- Définitions
- Règlementation
- Objectifs et contraintes
- Parallèle avec la Méthode HACCP

PRINCIPES DES B.P.H.

- Etude du / des Process
- Analyse des risques
- Eléments de maîtrise
- Surveillance, Autocontrôles
- Aspect documentaires

APPLICATIONS PRATIQUES

- Exemples et exercices à partir de situations concrètes

● METHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES

- Formation en Présentiel
- Modalités pédagogiques, moyens, outils utilisés pour favoriser l'engagement des bénéficiaires : alternance d'apports théoriques, d'échanges et de mises en situation pratique, études de cas

● MODALITES D'EVALUATION

- Questionnaire individuel de satisfaction et d'auto-positionnement sur l'atteinte des objectifs en fin de formation
- Moyens mobilisés pour mesurer les acquis du bénéficiaire en cours et/ou en fin de la formation : mises en situation, tests de vérification des acquis

● FORMATEUR

Formateur spécialiste de l'Hygiène Alimentaire

● SANCTION DE LA FORMATION

Attestation de formation spécifique (décret du 24/06/2011)

● DUREE et LIEU

2 jours, à raison de 7 heures par jour. Voir devis ci-joint

● DATES, MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Selon devis joint

Contactez votre Centre ASFO Adour pour valider votre inscription après analyse de votre besoin et, le cas échéant, vérification des prérequis (échange téléphonique)



PROGRAMME DE FORMATION BPH ET QUALITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION (Module conforme à l'Arrêté du 05/10/2011)

Réf. : MET-AGRO410

Mise à jour : 16/01/2024

DE V7 17/01/2020

- **TARIFS HT et TTC (TVA au taux en vigueur)**

Formation dispensée uniquement en Intra. Nous consulter pour le Tarif.

- **MODALITES D'ACCES AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP**

L'ASFO Adour peut proposer des aménagements (techniques, organisationnels et/ou pédagogiques) pour répondre aux besoins particuliers de personnes en situation de handicap.

Un référent Handicap est à votre disposition.

Le registre d'accessibilité aux Personnes en Situation de Handicap est téléchargeable sur notre site Internet grâce au lien suivant : <https://www.asfo-adour.org/nos-documents>

- **INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES**

- **Chiffres clés Qualité**

. Nombre de stagiaires et moyenne de satisfaction sur <https://www.asfo-adour.org/certifications-et-qualite>

- **Formation certifiante**

. Taux d'obtention de la certification : sur <https://www.asfo-adour.org/certifications-et-qualite>

. Equivalences, passerelles, suite de parcours et débouchés : www.certificationprofessionnelle.fr

/ Recherche libre par certification

- **Possibilités de financement**

Informations générales et contacts dédiés selon votre statut en contactant votre Centre ASFO Adour et sur <https://www.asfo-adour.org/information-formation>

- **Règlement intérieur** téléchargeable sur <https://www.asfo-adour.org/nos-documents>

L'entrée en formation vaut acceptation de celui-ci par le stagiaire.

- **Coordonnées et plan d'accès des Centres ASFO Adour** disponibles sur <https://www.asfo-adour.org/nous-contacter>

- **Déclaration d'Activité ASFO Adour** enregistrée sous le numéro 72 40 00003 40.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.