



# 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](http://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](mailto: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](mailto:asfo.dax@asfo-adour.org)

ASFO Adour  
116 Impasse de Guadelupéa  
64480 USTARITZ  
☎.05.59.46.14.41  
[asfo.bayonne@asfo-adour.org](mailto: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](http://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.