

Formation Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) (Initial)

Cat. BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

🕒 7H / 1 jour

📍 Inter / Intra Entreprise



7H / 1 jour

DURÉE



Toute l'année

DÉLAIS D'ACCÈS



Inter / Intra Entreprise

LIEU



09 72 74 98 10

INSCRIPTION



Présentation de la formation

Le Paquet hygiène européen (règlement CE n° 852/2004) impose à tout professionnel de l'alimentaire de respecter des bonnes pratiques d'hygiène et de former son personnel. Ces pratiques constituent le socle du Plan de Maîtrise Sanitaire et sont les premiers points vérifiés lors d'un contrôle sanitaire. Cette formation d'une journée donne à chaque membre de l'équipe les gestes à appliquer à son poste : hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, marche en avant, maîtrise des températures, gestion des denrées et traçabilité.



Objectifs pédagogiques

- Identifier les sources de contamination et les dangers liés à son activité
- Appliquer les règles d'hygiène du personnel : lavage des mains, tenue, comportement
- Mettre en œuvre un plan de nettoyage et de désinfection efficace
- Respecter la marche en avant, la chaîne du froid et les températures réglementaires
- Gérer les réceptions, le stockage, les DLC/DDM et la traçabilité
- Tenir les enregistrements qui prouvent les bonnes pratiques en cas de contrôle



Profils des stagiaires

- Personnel de cuisine, plongeurs, commis, apprentis et nouveaux embauchés
- Personnel de salle et de vente manipulant des denrées
- Boulangers, pâtisseries, traiteurs, bouchers-charcutiers, poissonniers
- Restauration collective, cantines, crèches, établissements de santé



Prérequis

- Aucune formation préalable exigée
- Exercer une activité de restauration ou de métier de bouche
- Comprendre et s'exprimer en langue française
- Pour l'e-learning : disposer d'un ordinateur, d'une tablette ou d'un smartphone avec connexion internet



Organisation de la formation

- Salle de formation équipée (présentiel) ou plateforme e-learning accessible 24h/24
- Support de cours remis à chaque stagiaire

- Affiches pratiques : lavage des mains, températures réglementaires



Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques illustrés d'exemples issus du métier des stagiaires
- Démonstrations pratiques : lavage des mains, prise de température, étiquetage
- Études de cas et analyse de photos de cuisines réelles
- Audit hygiène de son poste par chaque stagiaire
- Échanges interactifs avec le formateur
- En e-learning : modules vidéo, quiz, études de cas interactives, autoformation guidée sur plateforme numérique



Contenu de la formation

Connaissances théoriques

Module 1 – Dangers et réglementation (matin)

- Le Paquet hygiène et le règlement CE n° 853/2004
- Les dangers microbiologiques, chimiques et physiques
- Contaminations croisées et toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- La méthode des 5 M : matière, main-d'œuvre, milieu, matériel, méthode

Module 2 – Hygiène du personnel (matin)

- Le lavage des mains : quand, comment, avec quoi
- Tenue professionnelle, bijoux, blessures et pansements
- État de santé, comportements à risque, visiteurs

Module 3 – Locaux, nettoyage et désinfection (matin)

- La marche en avant dans l'espace et dans le temps
- Le plan de nettoyage et de désinfection : produits, méthode TACT, fréquences
- Lutte contre les nuisibles et gestion des déchets

Module 4 – Denrées et températures (après-midi)

- Réception et contrôle des marchandises, refus de livraison
- Stockage : rangement, séparation, protection des denrées
- Chaîne du froid et du chaud, refroidissement rapide, remise en température
- DLC/DDM, étiquetage des produits entamés, traçabilité

Phase pratique

Module 5 – Mise en pratique et validation (après-midi)

- Audit hygiène de son propre poste de travail
- Fiches d'enregistrement : relevés de températures, plan de nettoyage, réception
- Cas pratiques, mises en situation et QCM final



Suivi et évaluation

- Évaluation des connaissances en début et en fin de formation
- QCM de validation des acquis
- Exercices pratiques et études de cas
- Feuille d'émargement (présentiel) ou relevé de connexion (e-learning)
- Attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire



Équipe pédagogique

Formateurs professionnels en activité, experts reconnus de la restauration et de la sécurité des aliments, animant régulièrement des formations.



Sanctions

- Attestation de formation



Accès PSH

- Formation accessible aux personnes en situation de handicap : contactez notre référent handicap pour étudier les aménagements nécessaires