

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration

Vendredi 4 novembre 2026

Samedi 5 novembre 2026

2 jours, soit 14 heures

8h30 - 12h / 13h - 16h30



**Sébastien
GOUDEY**

Président de l'UMIH 90

Opérateur de compétences

Thématique

- Sécurité alimentaire non obligatoire

Action de formation

- GBPH – Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration

Objectifs généraux

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques

Certification

Possibilité de valider tout ou partie de la certification par bloc de compétences :

- Titre à finalité professionnelle de niveau 3 Commis de cuisine / Serveur en restaurant
- RNCP 37859 / RNCP 37860
- CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS
- Date d'enregistrement : 19-07-2023

Objectifs pédagogiques

- Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques

Contenus de la formation

Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration

- Qu'est-ce que l'hygiène et la sécurité alimentaire ?
- Statistiques épidémiologiques
- Les conditions de la maîtrise « Savoir, Vouloir, Pouvoir »

Développer ses notions de microbiologie

- Mode de vie et conditions de développement des microorganismes
- Incidence de la température
- Les T.I.A.C. et leurs effets

Analyser les principes élémentaires d'hygiène et sécurité alimentaire

- Les dangers : biologiques, physiques, chimiques et prise en compte des nouveaux dangers comme les allergènes
- La maîtrise des risques (5M)
- Les nettoyages et désinfections

Prendre connaissance de la législation

- Évolution des dispositions réglementaires : arrêtés, réglementation, contrôles officiels et notions de responsabilités individuelles et collectives

Mettre en œuvre et gérer la traçabilité

- Les principes d'identification
- Les paramètres à tracer
- Les supports et outils d'enregistrements
- La conservation des documents

Connaitre le paquet Hygiène

- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Utiliser le GBPH du secteur d'activité

Bilan de la formation

- Discussion avec les participants sur les acquis de formation
- Remise de l'attestation spécifique obligatoire en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale traditionnelle, restauration de type rapide et cafétéria

Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration

Modalités d'accès

Formation obligatoire.
Professionnels de l'Hôtellerie-Restauration.
Aucun prérequis.

Délai d'accès

Selon le calendrier prévisionnel.

Modalités d'inscription

Contact : fpc@cefppa.eu

En ligne sur cefppa.eu, en entrées et sorties permanentes

- **Pour les salariés de la branche**

Via le portail des actions de branche AKTO
espaceformation.akto.fr

- **Pour les TNS**

Via le **formulaire d'AGEFICE**

Coût

420 €, prix net

Lieu

CFA Hilaire de Chardonnet
3, chemin de la Malcombe - 25042 Besançon

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Méthodes pédagogiques

- Formation théorique alliant des analyses de documentation, des études de cas concrets, des analyses de situation, et des débats.
- Paperboard et tableau numérique, remise d'un livret support.
- Formation en présentiel.
- Périodes dédiées à des mises en situation avec manipulation de matériel. (Selon arrêté de février 2024)

Modalités d'évaluation

- Auto-évaluation des attentes et des compétences préalables à la formation.
- Evaluation en cours de formation par le formateur sous forme d'observations, de quizz et de questionnaires.
- Evaluation en fin de formation établie par le formateur et l'apprenant.

Taux de satisfaction

Disponible sur notre site www.cefppa.eu

