



ACTIONS DE BRANCHES - 2022

GBPH - LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

Objectifs :

- Contexte réglementaire en matière d'hygiène alimentaire.
- Identifier les sources de contamination et risques alimentaires
- Appliquer les bonnes pratiques

Programme détaillé :

Généralités

- Historique, définition, principes, etc.
- GBPH et réglementation en France et en Europe
- Lien entre les GBPH et la méthode HACCP
 - HACCP : définition, principes et méthode de mise en application
- Les BPH :
 - Hygiène du personnel et des manipulations
 - Hygiène des locaux, installations, équipements et matériels
 - Qualité de la matière première (aliments)
 - Le respect des températures de conservation, cuisson et
 - Refroidissement (chaîne du froid, chaîne du chaud)
 - Les durées de vie (DLC, DDM, Autres DLC)
 - Les procédures de congélation/décongélation
 - L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
 - Les conditions de transport
 - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps (marche en avant)
- Les GBPH du secteur d'activité spécifique

Études de cas

- Réalisation des tableaux de BPH

Méthode pédagogique :

Études de cas, mises en pratiques, questions de connaissance

Validation :

Attestation de fin de formation

Calendrier :

✓ 14h

Lieu :

Présentiel