

GBPH : S'APPROPRIER LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET LA QUALITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION

Durée	14 heures, soit 2 jours	Tarif	INTER : 500 € HT /pers INTRA : 2600 € HT/groupe
Public visé	Toute personne amenée à manipuler, préparer, transformer, servir ou stocker des denrées alimentaires dans un établissement de restauration	Pré-requis	Maîtrise de la langue française
Lieu Modalité	<input type="checkbox"/> ASFOREST <input type="checkbox"/> présentiel	<input type="checkbox"/> en entreprise <input type="checkbox"/> distanciel	Dates Voir catalogue

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À l'issue de cette formation, vous serez apte à identifier les risques de contamination et les obligations réglementaires en matière d'hygiène alimentaire, et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène pour garantir la sécurité des denrées.

Vous serez capable de reconnaître les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes liés à la manipulation des denrées, appliquer les principes du GBPH et les mesures correctives adaptées, organiser le travail selon la « marche en avant » pour prévenir les contaminations croisées, et contrôler la conformité des pratiques d'hygiène et contribuer à la qualité sanitaire des préparations.

CONTENU DU PROGRAMME

Test de positionnement : évaluation des connaissances et compétences en amont de la formation.

1- Identifier les risques alimentaires et la réglementation (3h30 – 2 séquences)

- Connaître les textes réglementaires applicables en restauration
- Identifier les dangers : biologiques, physiques, chimiques et allergènes
- Comprendre la notion de chaîne alimentaire et les obligations de traçabilité
- Repérer les conséquences d'une non-conformité : TIAC, image, responsabilité pénale

2- Appliquer les principes d'hygiène au quotidien (3h30 – 2 séquences)

- Organiser le travail selon la marche en avant
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques : hygiène du personnel, nettoyage, désinfection, tenue...
- Gérer les zones et matériels (froid, chaud, stockage, préparation)
- Prévenir les contaminations croisées en production et au service

3- Contrôler la qualité sanitaire des denrées (3h30 – 2 séquences)

- Contrôler les températures et enregistrements de production
- Identifier les points critiques et mesures correctives
- Comprendre et appliquer la méthode HACCP selon les principes du GBPH
- Vérifier les fournisseurs, DLC/DLUO, stockage et remise en température

4- Communiquer, évaluer et maintenir la conformité (3h30 – 2 séquences)

- Élaborer ou actualiser son plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Rédiger les procédures internes et en assurer le suivi
- Mettre en place un autocontrôle et un plan d'action d'amélioration continue
- Communiquer au sein de l'équipe pour renforcer la culture hygiène

Evaluation finale : évaluation de l'acquisition de l'ensemble des connaissances et compétences du parcours.

TOURISME / HOTELS / RESTAURANTS / CAFES / TRAITEURS / RETAIL

SEQUENÇAGE

- **Séquence 1 (1h30) Le cadre réglementaire et les responsabilités en restauration** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence débute sur une immersion dans le programme avec le formateur revient sur le test de positionnement et expose les grands textes fondateurs du « Paquet Hygiène », les obligations issues du règlement (CE) n°852/2004 et de l'arrêté du 21 décembre 2009, ainsi que le rôle du GBPH dans l'application de ces règles. Des études de cas tirées d'inspections réelles en restauration illustrent les enjeux de conformité et les conséquences d'une non-application (TIAC, sanctions, atteinte à l'image). Un focus est réalisé sur la responsabilité de l'exploitant, la traçabilité des produits et le rôle de l'autocontrôle. Le formateur évalue l'acquisition des connaissances par un questionnement direct.
- **Séquence 2 (2h) Les dangers et la chaîne de contamination** [présentiel ou distanciel] : Les participants explorent les différents types de dangers (biologiques, chimiques, physiques, allergènes) et leur mode de transmission tout au long de la chaîne alimentaire. Le formateur met en évidence les points critiques (réception, stockage, préparation, cuisson, refroidissement, service) à travers des études de cas issues d'établissements de restauration. Des échanges guidés permettent de relier ces risques aux pratiques quotidiennes de chaque poste (cuisine, salle, plonge, encadrement). Un focus est réalisé sur les facteurs de développement des micro-organismes et sur les mesures de prévention correspondantes. L'évaluation des compétences par le formateur repose sur les diagnostics collectifs des sources potentielles de contamination.
- **Séquence 3 (1h30) Organisation du travail et marche en avant** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du premier module et une séance de questions/réponses. Le formateur anime une analyse collective des plans de locaux types et des circuits de denrées. Il présente le principe de la marche en avant dans l'espace et dans le temps, et son application à l'organisation des postes de travail. Des cas pratiques illustrent les erreurs de flux et les solutions correctives : séparation du propre et du sale, zones froides/chaudes, circuits du personnel. Un focus est mis sur la signalétique interne, la ventilation, la maintenance et la propreté des installations. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers la réalisation d'un schéma de marche en avant adapté à différents types d'établissement.
- **Séquence 4 (2h) Bonnes pratiques d'hygiène et comportements professionnels** [présentiel ou distanciel] : Le formateur rappelle les exigences du GBPH relatives à l'hygiène du personnel, des locaux et du matériel. Les participants réalisent une autoévaluation de leurs pratiques professionnelles (tenue, lavage des mains, manipulation des denrées, gestion des déchets). Des démonstrations et mises en situation guidées permettent d'observer et de corriger les gestes et postures d'hygiène. Un focus est réalisé sur la prévention des contaminations croisées et sur le contrôle visuel des denrées. A partir de l'analyse de grilles d'autocontrôle et de retours d'expérience partagés, les participants évaluent leurs compétences et leur progression.
- **Séquence 5 (1h30) Maîtriser les températures et les points critiques** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur présente les températures réglementaires et les risques liés à leur non-respect. Il met en pratique les contrôles de températures et les enregistrements sur différents types de matériel (chambres froides, vitrines, bains-marie, cellules de refroidissement). Des études de cas illustrent la mise en œuvre des mesures correctives et la documentation des anomalies. Un focus est mis sur la méthode HACCP, son principe et sa transposition dans le GBPH. Une simulation d'analyse de déviation et de décision corrective permet au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 6 (2h) Traçabilité et maîtrise des fournisseurs** [présentiel ou distanciel] : Les participants analysent les procédures de réception, de stockage et de suivi des denrées. Le formateur illustre les points de vigilance à partir d'exemples concrets : contrôles des DLC, étiquetages, températures à la réception, fiches de suivi. Des ateliers d'étude de documents réels (bons de livraison, fiches de traçabilité, plan de nettoyage) permettent de vérifier la conformité et la cohérence des enregistrements. Un focus est réalisé sur la gestion des non-conformités et la communication interne. Le formateur évalue l'acquisition des compétences à travers des exercices d'identification des écarts et de formulation de mesures correctives.
- **Séquence 7 (1h30) Élaborer et actualiser le Plan de Maîtrise Sanitaire** [présentiel ou distanciel] : Cette séquence s'ouvre sur la reprise des éléments du précédent module et une séance de questions/réponses. Le formateur présente le PMS comme outil central du GBPH, notamment en explicitant la structure type d'un PMS (plan de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, traçabilité, gestion des déchets, maintenance, formation du personnel). Les participants travaillent à partir d'un modèle vierge pour concevoir ou actualiser le PMS de leur établissement. Des échanges guidés permettent d'évaluer la pertinence et la faisabilité des procédures proposées. La complétude et la cohérence du plan établi permettent au formateur d'évaluer l'acquisition des compétences.
- **Séquence 8 (2h) Évaluer, améliorer et ancrer la culture hygiène** [présentiel ou distanciel] : Dans cette séquence, le formateur aborde la notion de culture hygiène et d'amélioration continue des pratiques. Des études de cas d'audits internes et de contrôles officiels permettent de comprendre les attentes des autorités et les outils d'autoévaluation. Les participants identifient les leviers de mobilisation des équipes (communication, exemplarité, affichage, sensibilisation). Un focus est mis sur la prévention durable des risques et sur la place de l'hygiène dans la qualité de service et la satisfaction client. La séquence se conclut par un plan d'action individuel de transposition des acquis au poste de travail. Une évaluation finale permet d'évaluer les éléments de la séquence et l'acquisition des compétences du parcours.

En présentiel et distanciel synchrone, des temps de pause réguliers sont aménagés entre les séquences et en fonction des activités pédagogiques. Ces temps de récupération favorisent l'assimilation des connaissances, le maintien de la concentration, la convivialité entre participants et la qualité globale des apprentissages.

METHODES MOBILISEES

- **Méthodes pédagogiques variées** : alternance d'approches expositive, interrogative et active favorisant l'engagement, la créativité et la mémorisation. Les participants expérimentent des modalités adaptées à différents styles d'apprentissage : apports théoriques, travaux de groupe, études de cas, jeux de rôle, ateliers pratiques, discussions dirigées, apprentissage par projet, démonstrations, brainstorming, feedback et évaluations formatives.
En distanciel, chaque séquence intègre au moins une activité pédagogique interactive (quiz, étude de cas, mise en situation, forum collaboratif) d'une durée moyenne d'environ 15 minutes, afin de garantir l'implication active des participants et la consolidation des acquis à distance.
- **Supports et ressources pédagogiques** : mise à disposition de ressources diversifiées pour créer un environnement d'apprentissage riche et stimulant : présentations, tableaux blancs, affiches, graphiques, fiches de travail, études de cas, supports imprimés et numériques, vidéos, quiz interactifs, sondages, applications web, plateformes d'apprentissage et équipements techniques adaptés (ordinateur, vidéoprojecteur, logiciels dédiés).
- **Accompagnement et assistance pédagogiques** : animation de l'ensemble des séquences par un formateur référent garantissant le suivi du groupe et l'adaptation aux besoins individuels. L'accompagnement comprend l'accueil et la mise en confiance, l'encadrement des activités, la gestion des dynamiques de groupe, les feedbacks réguliers et le suivi post-formation favorisant la transposition des acquis en situation de travail.

MODALITES TECHNIQUES ET D'ACCES

- **Modalités d'accès et d'accompagnement** : Les participants peuvent s'inscrire auprès de nos équipes dans la limite des places disponibles, jusqu'à la veille de la session. L'employeur veille à respecter les éventuels délais imposés par un financeur tiers. L'assistance technique et administrative est assurée par nos équipes avant, pendant et après la formation : conventions, convocations, règlement intérieur, accueil, suivi administratif et financier, délivrance des attestations, traitement des réclamations... Nos équipes sont joignables du lundi au vendredi de 9h à 18h au 01 42 96 09 27 ou par mail asforest@asforest.com. En cas d'indisponibilité, une réponse est apportée sous 48h ouvrés.
- **Lieux et moyens techniques mis à disposition** : Les espaces de formation ASFOREST, équipés d'écrans, tableaux, ordinateurs, accès Internet et outils numériques, offrent des conditions optimales d'apprentissage et d'échanges.
 - Nos locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Dans le cadre de notre politique accessibilité, nous invitons tout participant à nous informer en amont de toute situation de handicap ou besoin d'adaptation afin de prévoir les aménagements nécessaires, en lien avec notre référent handicap.
 - En cas de formation organisée hors du centre (en entreprise), ASFOREST s'assure en amont que les conditions matérielles et techniques sont adaptées au bon déroulement de la session. Cette vérification est réalisée en lien avec le lieu d'accueil, qui met à disposition les moyens nécessaires à la réalisation des activités prévues.
- **En distanciel, conditions techniques requises** : Chaque participant doit disposer d'un ordinateur connecté à Internet (connexion stable pour le visionnage de vidéos et l'accès à une plateforme en ligne), d'un micro et d'une caméra fonctionnels pour participer aux classes virtuelles, d'une adresse mail active, et d'une aisance suffisante dans l'utilisation des outils numériques de base (navigation web, visioconférence, téléchargement de documents).

MODALITES D'EVALUATION ET SUIVI DE L'ACTION

Evaluations pédagogiques : Partie intégrante du parcours de formation, leurs coûts sont inclus dans le tarif global.

- **Positionnement** : évaluation initiale pour identifier le niveau de maîtrise du stagiaire, ses besoins et ses attentes afin d'adapter le parcours et, le cas échéant, de proposer un accompagnement individualisé.
- **Continue** : évaluations formatives pour vérifier la compréhension, l'assimilation et la mise en œuvre progressive des compétences. Ces temps d'échanges et de feedback favorisent l'ancrage des apprentissages.
- **Finale** : évaluation sommative pour mesurer l'atteinte des objectifs pédagogiques et valider les compétences acquises. Elle peut également servir à définir, le cas échéant, un plan de consolidation post-formation.

Suivi post-formation :

- À l'issue du parcours, chaque stagiaire reçoit une attestation de fin de formation précisant la durée, les objectifs visés et leur niveau d'atteinte évalué en fin de formation. Un certificat de réalisation est transmis au financeur et à l'employeur, en justification de la réalisation effective de l'action. Un relevé de présence peut être remis sur demande, à titre d'information complémentaire sur l'assiduité des participants.
- Une enquête de satisfaction est réalisée auprès des participants (à chaud à la fin de la formation, puis à froid trois mois après) ainsi qu'auprès des employeurs. Ces retours permettent d'évaluer la satisfaction, la transférabilité des acquis en situation de travail et la contribution de la formation à la montée en compétences.

mise à jour : 04/05/2026