

Formation HSA/BPH — Hygiène & Sécurité Alimentaires (14 h)

Format : 2 jours consécutifs — 7 h/jour (9:00–12:30 / 13:30–17:00). **Public** : personnels de restauration (production, assemblage, service, livraison) et managers de proximité. **Objectif général** : maîtriser les **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)** et les **exigences HSA** pour sécuriser les denrées, prévenir les TIAC et tenir un **PMS simplifié**.

Objectifs pédagogiques opérationnels



BPH au quotidien

Appliquer les **BPH** au quotidien : hygiène du personnel, tenue, lavage des mains, hygiène des locaux & du matériel.



Maîtrise des températures

Assurer la **maîtrise des températures** (chaîne du froid/chaud), le **refroidissement** et la **remise en température**.



Prévention contaminations

Prévenir les **contaminations** (biologique/chimique/physique) et les **TIAC** ; gérer les **allergènes**.



Traçabilité

Mettre en œuvre une **traçabilité** simple et tenir les **enregistrements** obligatoires.



Plan de Nettoyage

Utiliser un **Plan de Nettoyage-Désinfection** (PND) efficace (produits, dilutions, fréquences, vérifications).



PMS simplifié

Structurer un **PMS simplifié** adapté à l'établissement (procédures, autocontrôles, gestion des non-conformités).

Prérequis & accessibilité

Prérequis

Bases de français oral/écrit, connaissance de l'environnement de restauration.

Accessibilité

Aménagements possibles (supports adaptés, rythme, postes). Nous contacter en amont.

Moyens & ressources

- Salle équipée, supports projetés et livrets numériques.
- Matériel pédagogique : thermomètres sondes, fiches traçabilité, étiquettes, EPI, protocoles PND.

Programme détaillé (14 h)

Jour 1 — Fondamentaux HSA/BPH (7 h)

1	2
Matin (3,5 h) <ul style="list-style-type: none">• Rappels réglementaires & responsabilités (rôle du PMS, obligations de résultat).• BPH : hygiène du personnel, tenue, lavage des mains (atelier chrono), comportements à proscrire.• Dangers & TIAC : sources de contamination, facteurs de développement, populations sensibles.	Après-midi (3,5 h) <ul style="list-style-type: none">• Chaîne du froid/chaud : réceptions, stockage, vitrines/maintien, transport.• Températures clés : seuils réglementaires, prises de T° (atelier avec sondes), remises en T°.• Traçabilité & DLC/DLUO : étiquetage, numéros de lot, FIFO/PEPS, retrait/rappel produits.• Atelier : checklists d'ouverture/fermeture + relevés T° (mise en situation).

Jour 2 — Traçabilité, allergènes & PMS (7 h)

1	2
Matin (3,5 h) <ul style="list-style-type: none">• Allergènes : liste, risques de contamination croisée, information consommateur, affichage.• Traçabilité avancée : non-conformités, isolement produit, preuve documentaire.• PND : 5 étapes, produits/dilutions, planification, validation/ATP (principe), sécurités chimiques.• Atelier : élaboration d'un PND adapté à l'établissement (tableau fréquence/produit/méthode).	Après-midi (3,5 h) <ul style="list-style-type: none">• PMS simplifié : procédures clés (réception, stockage, T°, refroidissement, remise en T°, nettoyage, allergènes, déchets, nuisibles).• Autocontrôles & preuves : enregistrements maîtrisés (modèles fournis).• Gestion incident : non-conformité, actions correctives, traçabilité des actions.• Études de cas : rupture chaîne du froid, allergène non signalé, panne frigo, suspicion TIAC.• Préparation à l'évaluation : QCM + restitution des ateliers.

Méthodes pédagogiques & Évaluations

Méthodes pédagogiques

Exposés courts orientés terrain, démonstrations, **ateliers pratiques** (prises de T°, étiquetage, PND), études de cas, échanges d'expériences.

Alternance théorie/pratique, feedbacks immédiats.

Évaluations & attestations

01

Évaluations

QCM final (≥ 80 % attendu) + observation des ateliers (grilles).

02

Livrables

Modèles de checklists, **PND personnalisé**, fiches T°, traçabilité/allergènes, fiche non-conformité.

03

Attestation délivrée

Attestation des acquis HSA/BPH — 14 h (certifiante au répertoire ROFHYA)

Suivi qualité

Feuilles de présence, évaluation à chaud, suivi à froid (J+30) optionnel pour mesurer le transfert des acquis.