

3.1.29 - GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (GBPH) DANS LES MÉTIERS DE BOUCHE ET QUALITÉ ALIMENTAIRE. (1 JOUR)

Objectif général

Piloter et garantir la sécurité sanitaire dans les métiers de bouche, en appliquant la réglementation en vigueur, en déployant le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) selon la démarche HACCP et en maîtrisant les exigences techniques et réglementaires spécifiques au secteur.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de cette formation, le participant sera capable de :

- Appliquer la réglementation européenne et française en vigueur (Paquet Hygiène).
- Identifier et prévenir les risques microbiologiques (TIAC) en laboratoire et en surface de vente.
- Mettre en œuvre le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et comprendre les fondements de la méthode HACCP.
- Maîtriser les réglementations spécifiques aux différents métiers de bouche : conditionnement sous vide et gestion des MRS.

Prérequis

- Aucun
- Connaissance de base de l'environnement d'un laboratoire alimentaire est un plus

Modalité d'inscription

Toute l'année, jusqu'à 1 semaine avant le début de la formation, après entretien préalable et signature d'une convention de formation simplifiée.

Présentiel

Durée : 7h

Public : "Professionnel du secteur des métiers de bouche : Chefs d'entreprise, Conjointes, Salariés, Demandeur d'emploi

Plages horaires : De 8h à 12h30 et de 13h à 17h30

Formateur.trice : Expert(e) du domaine

Effectif : 5 à 12 personnes

Suivi et évaluation :

- Acquis mesurés en entrée et en fin de formation. Attestation de formation

Moyens et méthodes pédagogiques :

- Apports théoriques sur support numérique (vidéoprojecteur/diaporamas)
- Séquences interactives, et études de cas pratiques tirées des situations réelles d'un laboratoire de boucheriecharcuterie.

Séquence 1 :

Cadre réglementaire et "paquet hygiène" (1 h)

- L'architecture du Paquet Hygiène européen et la réglementation française.
- Les obligations légales de l'artisan boucher en matière de sécurité sanitaire.
- Responsabilités du professionnel, déclarations obligatoires (Cerfa) et rôle des services vétérinaires (DDPP). "

Séquence 2 :

Microbiologie et dangers alimentaires (2h00)

- Comprendre le monde microbien : prolifération, bactéries utiles vs bactéries pathogènes.
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) : causes de contamination, conséquences sanitaires et pénales, moyens de prévention.
- Les bonnes pratiques d'hygiène au quotidien : application stricte du système des 5M (Milieu, Matériel, Matière, Main d'œuvre, Méthode).

Séquence 3 :

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et méthode HACCP (2h00)

- Introduction aux 7 principes de la méthode HACCP appliqués aux métiers de bouche.
- Utilisation du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) spécifique aux différents secteurs.
- La traçabilité en amont et en aval : réception des produits, gestion des lots, gestion des non-conformités.
- Les protocoles de nettoyage et désinfection (produits, fréquences, méthodes).

Séquence 4 :

Spécificités réglementaires du métier (1h30)

- Réglementation sanitaire et gestion rigoureuse des Matériaux à
- Risques Spécifiés (MRS)
- Réglementation autour de la mise sous vide : principes de conservation, règles d'étiquetage, limites de températures et gestion des DLC/DDM.
- Maîtrise de la chaîne du froid et préservation des denrées en vitrine

Séquence 5 :

Spécificités réglementaires du métier (0h30)

- Introduction aux enjeux de la RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises).
- Identification et intégration de pratiques liées à la transition écologique : gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des emballages.



Pour plus d'informations

Partout présents

LA CHAMBRE

DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE
formationcontinue04@cmar-paca.fr

HAUTES-ALPES
formationcontinue05@cmar-paca.fr

ALPES-MARITIMES
formationcontinue06@cmar-paca.fr

BOUCHES-DU-RHÔNE
formationcontinue13@cmar-paca.fr

VAR
formationcontinue83@cmar-paca.fr

VAUCLUSE
formationcontinue84@cmar-paca.fr

**CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

Direction Régionale Formation - 5 boulevard Pebre, 13008 Marseille
N° SIRET : 130 020 878 00240
Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 93.13.15755.13 auprès du
préfet de région PACA

Notre centre de contact :
04 84 31 00 00 - contact@cmar-paca.fr

[Rdv sur \[cmar-paca.fr/catalogues-des-formations\]\(https://cmar-paca.fr/catalogues-des-formations\)](https://cmar-paca.fr/catalogues-des-formations)