École Nationale Supérieure des Métiers de la Viande
37 boulevard Soult - 75012 PARIS – tél : 01 53 17 15 00
www.ensmv.com

Garantir le respect du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène comprend les conditions strictes en matière d'hygiène dans l'entreprise. Cette formation est indispensable au bon fonctionnement de l'activité et il est recommandé d'effectuer une mise à jour tous les 4 ans afin de s'adapter aux recommandations du GBPH et aux impératifs de la structure.

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	420 € HT/pers.	ARDATmv	Durée : 7 heures Début : 9 :00 Fin : 17 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris

Objectifs

- **Connaître la réglementation en matière d'hygiène alimentaire,** y compris les obligations légales et les normes spécifiques à chaque secteur.
- **Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène permettant de préserver la bonne conservation des produits** et de prévenir les contaminations alimentaires.
- **Comprendre et faire face aux contrôles de l'administration,** notamment en préparant les documents requis et en appliquant des mesures correctives en cas de non-conformité.
- **Identifier et intégrer des pratiques en lien avec la RSE et la transition écologique**, telles que la gestion des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion des emballages…

Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Supports pédagogiques remis aux stagiaires :
  - Cahier d'application du guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.
  - Livret « L'essentiel ».
- Exercices pratiques.

Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation
- Appréciation de la formation par un questionnaire
- Formation validée par un certificat et une attestation
- Questionnaire à froid

Contenu pédagogique

- Réglementation en matière d'hygiène :
  - Différents textes de référence.
- Présentation d'Alim'confiance.
- Grands principes de microbiologie :
  - Principales causes des toxi-infections alimentaires.
- BPH à maîtriser depuis la réception des matières premières jusqu'à la mise en vente de vos produits.
- Réglementation et gestion des MRS.
- Utilisation du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et ses outils d'application.
- Gestion et argumentation auprès des autorités sur les bonnes pratiques d'hygiène que vous mettez en œuvre.
- Introduction aux enjeux de la RSE.

Sessions 2027

- Lundi **1er février 2027**
- Lundi **8 mars 2027**
- Lundi **5 avril 2027**
- Lundi **31 mai 2027**
- Lundi **28 juin 2027**
- Lundi **13 septembre 2027**
- Lundi **11 octobre 2027**
- Lundi **22 novembre 2027**

☎ Nous contacter

Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09 barbara.lenoble@ensmv.org
Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org



Siret : 784 521 296 00011 - Code APE : 85 59B - N° UAI CFA : 0751541T
D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France