

## Cette formation est destinée aux...

La formation **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)** en agroalimentaire s'adresse à un public assez large, dès lors qu'il est impliqué dans la manipulation de denrées alimentaires ou dans la qualité/sécurité des produits. C'est une formation **indispensable et souvent obligatoire** pour garantir la sécurité sanitaire des aliments, notamment dans le cadre de démarches comme le HACCP.

## Organisation de la formation

### Objectifs

- Connaître les principes de base de l'hygiène et de la qualité.
- Identifier les différents dangers dans l'IAA.
- Appliquer les bonnes pratiques pour maîtriser ces dangers.

### Public visé

- Prérequis : Savoirs de base (lire, écrire, compter)
- Formations ouvertes aux personnes en situation de **handicap**

### Durée de la formation

De 2 à 14 heures de formation

### Modalités pédagogiques

- Outils pédagogiques diversifiés, animations variées et ludiques.

### Modalités d'évaluation

- Évaluation des connaissances en fin de formation.
- Attestation de formation

## Indicateurs

apprenant·e·s en 2025-2026

**%**  
taux de réussite aux examens 2025

## Informations pratiques

### Inter-entreprise

**Durée** : 120h sur une durée de 6 mois

**Modalité** : Présentiel

### Intra-entreprise

**Durée** : 14h

**Modalité** : Présentiel

## En bref

**Public** : Savoir lire, écrire, comprendre le français et compter

**Modalités d'admission** :  
Accès à la formation sur inscription par l'entreprise

**Code RNCP** :

## Financement

À partir de 1 100 € HT par journée de formation pour le groupe.

**Le coût peut varier en fonction du projet.**

Nous contacter pour un devis personnalisé.

## Une question ?

Contactez-nous

## Programme sur-mesure

### Exemples de thématiques :

- Définition de la qualité
- Définition des 4 catégories de danger
- Les facteurs de développement des bactéries
- Nettoyage et désinfection
- Traçabilité
- Les certifications qualité (exemple de l'IFS)
- La méthode HACCP
- La maîtrise des nuisibles
- Les allergènes
- Food-Safety Culture
- Food-Defense

### Les + de l'IFRIA Auvergne-Rhône-Alpes

- Accompagnement des candidats à la recherche d'une entreprise
- Programme sur-mesure
- Suivi en entreprise sur poste jusqu'à la certification

### Contact

Amélie MIOLANE

Responsable d'équipe Auvergne - Loire

**a.miolane@ifria-ara.fr - 06 72 63 83 42**