



FORMATION

BHYOQUAL
SERVICE
Bureau Hygiène Conseil Qualité Alimentaire

Formation 2026
Version 1

Objectifs

- Connaitre et s'approprier les dispositions applicables dans la restauration collective.
- Mettre en œuvre dans l'établissement les dispositions concernant la loi dite EGALIM.

Enjeux et obligations dans l'application de la loi N° 2018-938 dite loi EGALIM en restauration collective.

Publics et Prérequis

Responsable Service restauration,
Responsable production,
Encadrement.
Aucun prérequis demandé.

Délais d'accès

Nous contacter. Les dates de formation seront définies ensemble pour réalisation sous quinzaine.

Modalités et Moyens Pédagogiques.

Formation intra entreprise.
Méthode essentiellement participative.
Alternance d'exposés théoriques et d'échanges d'expériences entre les stagiaires et le formateur.
Présentation de diapositives.
Textes réglementaires en vigueur.

Modalités d'évaluation de la formation

QCM en début et en fin de formation mesurant ainsi l'acquisition des notions présentées.
Attestations individuelles de formation.

Accessibilité

Pédagogie, supports et environnement d'apprentissage adaptés à l'accueil de personnes en situation de handicap.
Nous contacter.

Programme

Contexte réglementaire ?

Présentation de la loi, les articles applicables à la restauration collective, détail des articles 24, 26, 28, 29, 50, 88.

Mettre en place ces nouvelles exigences

Le formateur s'attachera, pour chacune des mesures, à informer et accompagner les stagiaires dans le choix des moyens et des méthodes retenues pour répondre aux prescriptions réglementaires.

Article 24 : Au moins 50% de produits de qualité et durables dont au minimum 20% de produits biologiques.

Information obligatoire des convives de la part de produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis.

Plan pluriannuel de diversification de protéines dans les repas proposés.

Expérimentation d'un menu végétarien une fois par semaine.

Article 26 : Expérimentation d'affichage volontaire facultatif pour l'information des usagers sur la nature des produits entrant dans la composition des menus.

Article 28 : Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique.

Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique.

Interdiction des contenants alimentaires en plastique.

Article 29 : Information des usagers sur la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Article 88 : Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons.

Article 50 : Information de l'administration en cas de résultat d'autocontrôle défavorable.

Durée de la formation et Modalités d'organisation

Durée : 7 heures réparties en 1 journée

Lieu : Les locaux de votre entreprise

Effectif : Groupe de 12 personnes maximum

Tarif : A partir de 970,00 euros HT la journée en intra-entreprise hors frais de déplacement.

Cette formation est présentée à titre d'exemple. Nous pouvons créer une formation adaptée à votre établissement.
Nos offres couvrent de très nombreux thèmes liés à la sécurité des denrées alimentaires.

Contactez-nous.

BHYOQUAL – 86 Avenue des Frères Lumière – 83160 LA VALETTE DU VAR

Tél : 04.83.73.89.21 – Mail : bhyoqual@bhyoqual.com