

Référence du programme de certification		Contenu du programme de certification						Caractéristiques certifiées	Famille de service	Type d'évaluation de la conformité
N° programme de certification	Version	Date d'entrée en vigueur du programme de certification	Référentiel en vigueur	Date de validation référentiel	Textes réglementaires	Procédures CERTIPAQ	Détail procédures afférentes (référence/version)			
Prog SER-01	3	29/09/2022	Référentiel de Certification des artisans bouchers inscrits au répertoire des métiers DG23.(disponible sur demande)	V02 du 14/06/2022	Articles L433-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	<ul style="list-style-type: none"> - Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé. - Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée. - Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner. - Chez l'artisan, l'ensemble du personnel du magasin est formé à son métier. - En magasin, pour assurer un haut niveau de compétence, le responsable est formé aux guides des bonnes pratiques d'hygiène. - Le personnel de l'atelier est titulaire d'un diplôme professionnel. - Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid. - Votre artisan s'engage sur une offre diversifiée d'au moins 3 types de viandes différents. - 80% des viandes présentées en magasin proviennent d'achats sur os, c'est-à-dire sont transformées par l'artisan (hors volaille, cheval, lapin et gibier) - 80% des viandes de boeuf d'origine Hauts De France ou France sont de race à viande ou mixte et une seconde viande choisie par votre artisan a été élevée dans la région Hauts De France - Votre artisan vous propose au moins 12 morceaux de boucherie différents 	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-02	3	29/09/2022	Référentiel de Certification des artisans du secteur farine inscrits au répertoire des métiers DG24. (disponible sur demande)	V02 du 14/06/2022	Articles L433-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	<ul style="list-style-type: none"> - L'artisan est attentif aux demandes des clients. - L'artisan vous assure un accueil personnalisé dans un environnement agréable. - Chez l'artisan, le personnel du magasin est formé à l'accueil, à l'hygiène, à son métier. - Chez l'artisan, le personnel de fabrication est qualifié - Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid. - Votre artisan fabrique et vous le dit. - Votre artisan s'engage sur une offre diversifiée et permanente. 	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-03	3	29/09/2022	Référentiel de Certification des artisans charcutiers et bouchers-charcutiers DG25. (disponible sur demande)	V02 du 14/06/2022	Articles L433-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	<ul style="list-style-type: none"> - Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé. - Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée. - Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner. - Chez l'artisan, l'ensemble du personnel du magasin est formé à son métier. - En magasin, pour assurer un haut niveau de compétence, le responsable est formé aux guides des bonnes pratiques d'hygiène. - Le personnel de l'atelier est titulaire d'un diplôme professionnel. - Votre artisan réalise des analyses microbiologiques régulières par des laboratoires accrédités. - Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid. - Votre artisan fabrique ses charcuteries "maison" et vous le dit, en les identifiant clairement dans sa vitrine. - Votre artisan s'engage sur une offre diversifiée de 30 produits de charcuteries "MAISON", susceptibles d'être proposés en vitrine. - En matière de charcuterie, votre artisan vous assure en permanence en vitrine, au minimum 80% de produits "Maison" avec un minimum de 16 produits. 	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-04	2	29/09/2022	Référentiel de Certification des artisans chocolatiers inscrits au répertoire des métiers DG26. (disponible sur demande)	V01 du 22/10/2021	Articles L433-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	<ul style="list-style-type: none"> - Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé. - Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée. - Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner. - Chez l'artisan, l'ensemble du personnel du magasin est formé à son métier. - En magasin, pour assurer un haut niveau de compétence, le responsable est formé aux guides des bonnes pratiques d'hygiène. - Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid. - Votre artisan fabrique ses produit "chocolatiers-confiseurs" "maison" et vous le dit, en les identifiant clairement dans sa vitrine. - Votre artisan s'engage sur une offre diversifiée de 8 produits de "chocolatiers-confiseurs" "MAISON", susceptibles d'être proposé en vitrine. - En matière de produits "chocolatiers-confiseurs", votre artisan vous assure en permanence en vitrine, au minimum 80% de produits "Maison" avec un minimum de 8 produits. 	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6

Prog SER-05	3	29/09/2022	Référentiel de Certification des artisans pâtisseries inscrits au répertoire des métiers DG27. (disponible sur demande)	V02 du 14/06/2022	Articles L433-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	- Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé. - Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée. - Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner. - Chez l'artisan, l'ensemble du personnel du magasin est formé à son métier. - En magasin, pour assurer un haut niveau de compétence, le responsable est formé aux guides des bonnes pratiques d'hygiène. - Votre artisan réalise des analyses microbiologiques régulières par des laboratoires accrédités. - Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid. - Votre artisan fabrique ses pâtisseries "MAISON" et vous le dit, en les identifiant clairement dans sa vitrine. - Votre artisan s'engage sur une offre diversifiée de 20 produits de pâtisseries "MAISON", susceptibles d'être proposé en vitrine (10 produits en biscuiterie) - Pour les pâtisseries "MAISON" qu'il fabrique, votre artisan utilise des arômes naturels ou aromatisantes identiques aux naturelles. - En matière des pâtisseries, votre artisan vous assure en permanence en vitrine, au minimum 80% de produits "Maison" avec un minimum de 10 produits.	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-06	2	29/09/2022	Référentiel de Certification des artisans restaurateurs inscrits au répertoire des métiers DG28. (disponible sur demande)	V01 du 22/10/2021	Articles L433-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	- Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé. - Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée. - Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner. - Chez l'artisan, l'ensemble du personnel de salle et de cuisine est formé à son métier. - En salle et en cuisine, pour assurer un haut niveau de compétence, le responsable est formé aux guides des bonnes pratiques d'hygiène. - Le personnel de cuisine est titulaire d'un diplôme professionnel. - Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid. - Votre artisan fabrique ses plats et menus "MAISON" et vous le dit, en les identifiant clairement dans son menu. - Votre artisan s'engage sur une offre diversifiée de 8 produits de pâtisseries "MAISON", susceptibles d'être proposés en salle accompagné d'un menu artisan en Or.	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-07	2	29/09/2022	Référentiel de Certification des artisans poissonniers inscrits au répertoire des métiers DG29. (disponible sur demande)	V01 du 14/06/2022	Articles L433-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	- Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé. - Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée. - Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner. - Chez l'artisan, l'ensemble du personnel de salle et de cuisine est formé à son métier. - En magasin comme en atelier, pour assurer un haut niveau de compétence, 100% du personnel est formé au guide des bonnes pratiques d'hygiène - Le personnel de l'atelier est titulaire d'un diplôme professionnel - Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid - Votre artisan propose à la vente une gamme diversifiée de poissons, de coquillages, de crustacés et autres mollusques - Votre artisan vous propose une offre de plateaux de fruits de mer - 80% de l'ensemble des poissons entiers sont achetés auprès de fournisseurs basés dans la région des Hauts de France - Votre artisan vous propose des coquilles Saint-Jacques issues des zones de pêche françaises - Votre artisan vous propose systématiquement au client achetant du poisson une prestation de préparation - 3 des 5 crustacés cuits (tourteaux, araignées, langoustines, bulots, bigorneaux) présentés à la vente ont fait l'objet d'une cuisson maison	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-08	2	29/09/2022	Référentiel de Certification des artisans crémiers fromagers inscrits au répertoire des métiers DG30. (disponible sur demande)	V01 du 14/06/2022	Articles L433-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	- Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé. - Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée. - Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner. - Chez l'artisan, l'ensemble du personnel de salle et de cuisine est formé à son métier. - En magasin comme en atelier, pour assurer un haut niveau de compétence, 100% du personnel est formé au guide des bonnes pratiques d'hygiène. - Le personnel de l'atelier est titulaire d'un diplôme professionnel. - Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid. - Votre artisan propose à la vente une gamme diversifiée de fromages. - A minima 70% du chiffre d'affaires du magasin est généré par son activité de crémier fromager. - 100% des AOP/IGP fromagères des Hauts de France sont proposées à la vente. - Votre artisan vous propose à minima un fromage issu de 3 es 5 départements des Hauts de France et 12 fromages régionaux. - Votre artisan élabore 80% des préparations fromagères froides et chaudes proposées à la vente. - La gamme des préparations fromagères froides et chaudes comporte un minimum de 9 produits dont 3 sont élaborés à partir de fromages régionaux.	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6

Prog SER-09	2	29/09/2022	Référentiel de Certification des artisans microbrasseurs inscrits au répertoire des métiers DG31. (disponible sur demande)	V01 du 14/06/2022	Articles L433-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	- Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé. - Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée. - Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner. - Chez l'artisan, l'ensemble du personnel de salle et de cuisine est formé à son métier. - En magasin comme en atelier, pour assurer un haut niveau de compétence, au moins une personne est formée au guide des bonnes pratiques d'hygiène. - Votre artisan réalise des analyses microbiologiques régulières - Le personnel de l'atelier est titulaire d'un diplôme professionnel. - Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid. - Votre artisan propose à la vente une gamme diversifiée de bières. - Votre artisan produit 100% des bières étiquetées sous son nom et sa marque - Votre artisan vous propose en dégustation un minimum de 3 bières. - Votre artisan vous propose à minima une bière élaborée à partir de 80% de matières premières régionales. - Les bières maison ne sont ni filtrées ni pasteurisées. - La liste des ingrédients figure de façon systématique en clair sur les étiquettes.	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER -10	16	29/09/2022	Référentiel « Hébergements collectifs : Accueil pour enfants et jeunes » - Version 7 du 15/03/18	15/03/2018	Articles L433-3 et suivants du code de la consommation Articles R433-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	☐Etablissement aménagé et équipé pour l'accueil des enfants et adolescents; ses services sont certifiés au titre d'une ou plusieurs des catégories suivantes : loisirs/vacances, séjours éducatifs, séjours de santé. ☐L'établissement favorise la découverte des richesses de la région autour de différents thèmes. ☐Locaux adaptés aux nécessités de la vie collective (espaces, mobiliers, lieux d'activités et de détente, souplesse des rythmes de vie, respect des régimes alimentaires prescrits, ...). ☐Un soin vigilant est apporté au choix des denrées favorisant la découverte des produits régionaux; la préparation des repas est réalisée sur place ou dans un établissement du même exploitant. ☐Les lits sont prêts lors de l'arrivée des enfants. ☐Mise à disposition des enfants et des accompagnateurs de matériels et équipements spécialisés et adaptés au type d'accueil de l'établissement, ainsi que divers moyens de communication. ☐Contact permanent pour l'utilisateur avec un interlocuteur de l'établissement	OO Services collectifs, sociaux et personnels	Certification de service de type 6
Prog SER -11	11	29/09/2022	Référentiel « Restauration traditionnelle régionale » - Version 04 du 13/09/11	13/09/2021	Articles L433-3 et suivants du code de la consommation Articles R422-1 et suivants du code de la consommation	Procédures et instruction afférentes de CERTIPAQ disponibles sur demande (liste définie selon le document interne DT533)	PR 30 V01 Procédure de certification du 24/06/21 IT 402 V01 Fiche de spécificités Service du 22/10/21 PR 17 V27 Gestion des appels et réclamations/plaintes du 29/09/22	☐Cuisine favorisant les plats et les produits régionaux, ☐Service soigné ☐Personnel attentif aux besoins des clients ☐Accueil des enfants : service adapté, menu spécial, jeux.	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6