

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			
Prog SER-01	4	03/04/2023	<b>Référentiel de Certification des artisans bouchers inscrits au répertoire des métiers DG23.(disponible sur demande)</b>	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)	- 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	4	03/04/2023	<b>Référentiel de Certification des artisans du secteur farine inscrits au répertoire des métiers DG24. (disponible sur demande)</b>	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)	- 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	4	03/04/2023	<b>Référentiel de Certification des artisans charcutiers et bouchers-charcutiers DG25. (disponible sur demande)</b>	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)	- 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	3	03/04/2023	<b>Référentiel de Certification des artisans chocolatiers inscrits au répertoire des métiers DG26. (disponible sur demande)</b>	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)	- 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", suceptibles 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	4	03/04/2023	<b>Référentiel de Certification des artisans pâtisseries inscrits au répertoire des métiers DG27. (disponible sur demande)</b>	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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé.</li> <li>- Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée.</li> <li>- Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner.</li> <li>- Chez l'artisan, l'ensemble du personnel du magasin est formé à son métier.</li> <li>- En magasin, pour assurer un haut niveau de compétence, le responsable est formé aux guides des bonnes pratiques d'hygiène.</li> <li>- Votre artisan réalise des analyses microbiologiques régulières par des laboratoires accrédités.</li> <li>- Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid.</li> <li>- Votre artisan fabrique ses pâtisseries "MAISON" et vous le dit, en les identifiant clairement dans sa vitrine.</li> <li>- Votre artisan s'engage sur une offre diversifiée de 20 produits de pâtisseries "MAISON", susceptibles d'être proposés en vitrine (10 produits en biscuiterie)</li> <li>- Pour les pâtisseries "MAISON" qu'il fabrique, votre artisan utilise des arômes naturels ou aromatisants identiques aux naturelles.</li> <li>- En matière des pâtisseries, votre artisan vous assure en permanence en vitrine, au minimum 80% de produits "Maison" avec un minimum de 10 produits.</li> </ul>	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-06	3	03/04/2023	<b>Référentiel de Certification des artisans restaurateurs inscrits au répertoire des métiers DG28. (disponible sur demande)</b>	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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé.</li> <li>- Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée.</li> <li>- Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner.</li> <li>- Chez l'artisan, l'ensemble du personnel de salle et de cuisine est formé à son métier.</li> <li>- En salle et en cuisine, pour assurer un haut niveau de compétence, le responsable est formé aux guides des bonnes pratiques d'hygiène.</li> <li>- Le personnel de cuisine est titulaire d'un diplôme professionnel.</li> <li>- Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid.</li> <li>- Votre artisan fabrique ses plats et menus "MAISON" et vous le dit, en les identifiant clairement dans son menu.</li> <li>- 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.</li> </ul>	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-07	3	03/04/2023	<b>Référentiel de Certification des artisans poissonniers inscrits au répertoire des métiers DG29. (disponible sur demande)</b>	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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé.</li> <li>- Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée.</li> <li>- Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner.</li> <li>- Chez l'artisan, l'ensemble du personnel de salle et de cuisine est formé à son métier.</li> <li>- En magasin comme en atelier, pour assurer un haut niveau de compétence, 100% du personnel est formé au guide des bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>- Le personnel de l'atelier est titulaire d'un diplôme professionnel</li> <li>- Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid</li> <li>- Votre artisan propose à la vente une gamme diversifiée de poissons, de coquillages, de crustacés et autres mollusques</li> <li>- Votre artisan vous propose une offre de plateaux de fruits de mer</li> <li>- 80% de l'ensemble des poissons entiers sont achetés auprès de fournisseurs basés dans la région des Hauts de France</li> <li>- Votre artisan vous propose des coquilles Saint-Jacques issues des zones de pêche françaises</li> <li>- Votre artisan vous propose systématiquement au client achetant du poisson une prestation de préparation</li> <li>- 3 des 5 crustacés cuits (tourteaux, araignées, langoustines, bulots, bigorneaux) présentés à la vente ont fait l'objet d'une cuisson maison</li> </ul>	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6

Prog SER-08	4	21/04/2023	<b>Référentiel de Certification des artisans crémiers fromagers inscrits au répertoire des métiers DG30. (disponible sur demande)</b>	V02 du 21/04/2023	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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé.</li> <li>- Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée.</li> <li>- Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner.</li> <li>- Chez l'artisan, l'ensemble du personnel de salle et de cuisine est formé à son métier.</li> <li>- En magasin comme en atelier, pour assurer un haut niveau de compétence, 100% du personnel est formé au guide des bonnes pratiques d'hygiène.</li> <li>- Le personnel de l'atelier est titulaire d'un diplôme professionnel.</li> <li>- Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid.</li> <li>- Votre artisan vous propose à la vente une gamme diversifiée de fromages.</li> <li>- A minima 70% du chiffre d'affaires du magasin est généré par son activité de crémier fromager, <b>hors produits de négoce.</b></li> <li>- 100% des AOP/IGP fromagères des Hauts de France sont proposées à la vente.</li> <li>- Votre artisan vous propose à minima un fromage issu de 3 es 5 départements des Hauts de France et 12 fromages régionaux.</li> <li>- Votre artisan élabore 80% des préparations fromagères froides et chaudes proposées à la vente.</li> <li>- La gamme des préparations fromagères froides et chaudes comporte un minimum de 9 produits dont 3 sont élaborés à partir de fromages régionaux.</li> </ul>	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-09	3	03/04/2023	<b>Référentiel de Certification des artisans microbrasseurs inscrits au répertoire des métiers DG31. (disponible sur demande)</b>	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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Votre artisan vous assure un accueil amical et personnalisé.</li> <li>- Votre artisan vous reçoit dans un environnement propre, reflet d'une hygiène maîtrisée.</li> <li>- Votre artisan est à votre écoute pour vous renseigner.</li> <li>- Chez l'artisan, l'ensemble du personnel de salle et de cuisine est formé à son métier.</li> <li>- 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.</li> <li>- Votre artisan réalise des analyses microbiologiques régulières</li> <li>- Le personnel de l'atelier est titulaire d'un diplôme professionnel.</li> <li>- Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid.</li> <li>- Votre artisan propose à la vente une gamme diversifiée de bières.</li> <li>- Votre artisan produit 100% des bières étiquetées sous son nom et sa marque</li> <li>- Votre artisan vous propose en dégustation un minimum de 3 bières.</li> <li>- Votre artisan vous propose à minima une bière élaborée à partir de 80% de matières premières régionales.</li> <li>- Les bières maison ne sont ni filtrées ni pasteurisées.</li> <li>- La liste des ingrédients figure de façon systématique en clair sur les étiquettes.</li> </ul>	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER -10	17	03/04/2023	<b>Référentiel « Hébergements collectifs : Accueil pour enfants et jeunes » - Version 7 du 15/03/18 (disponible sur demande)</b>	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)	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/>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.</li> <li><input type="checkbox"/>L'établissement favorise la découverte des richesses de la région autour de différents thèmes.</li> <li><input type="checkbox"/>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, ...).</li> <li><input type="checkbox"/>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.</li> <li><input type="checkbox"/>Les lits sont prêts lors de l'arrivée des enfants.</li> <li><input type="checkbox"/>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.</li> <li><input type="checkbox"/>Contact permanent pour l'utilisateur avec un interlocuteur de l'établissement</li> </ul>	OO Services collectifs, sociaux et personnels	Certification de service de type 6