

Référence du programme de		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	8	06/02/2025	<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)	PR 30 V02 du 2/02/23 - Procédure de certification IT 402 V05 du 5/03/24 - Fiche de spécificités Service PR 17 V29 du 6/02/25 - Gestion des réclamations, plaintes et appels	<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>- 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 s'engage sur une offre diversifiée d'au moins 3 types de viandes différents.</li> <li>- 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)</li> <li>- 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</li> <li>- Votre artisan vous propose au moins 12 morceaux de boucherie différents</li> </ul>	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-02	8	06/02/2025	<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)	PR 30 V02 du 2/02/23 - Procédure de certification IT 402 V05 du 5/03/24 - Fiche de spécificités Service PR 17 V29 du 6/02/25 - Gestion des réclamations, plaintes et appels	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'artisan est attentif aux demandes des clients.</li> <li>- L'artisan vous assure un accueil personnalisé dans un environnement agréable.</li> <li>- Chez l'artisan, le personnel du magasin est formé à l'accueil, à l'hygiène, à son métier.</li> <li>- Chez l'artisan, le personnel de fabrication est qualifié</li> <li>- Votre artisan contrôle le bon respect de la chaîne du froid.</li> <li>- Votre artisan fabrique et vous le dit.</li> <li>- Votre artisan s'engage sur une offre diversifiée et permanente.</li> </ul>	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-03	8	06/02/2025	<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)	PR 30 V02 du 2/02/23 - Procédure de certification IT 402 V05 du 5/03/24 - Fiche de spécificités Service PR 17 V29 du 6/02/25 - Gestion des réclamations, plaintes et appels	<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>- Le personnel de l'atelier est titulaire d'un diplôme professionnel.</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 charcuteries "maison" et vous le dit, en les identifiant clairement dans sa vitrine.</li> <li>- Votre artisan s'engage sur une offre diversifiée de 30 produits de charcuteries "MAISON", susceptibles d'être proposés en vitrine.</li> <li>- En matière de charcuterie, votre artisan vous assure en permanence en vitrine, au minimum 80% de produits "Maison" avec un minimum de 16 produits.</li> </ul>	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6

Prog SER-04	7	06/02/2025	<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)	PR 30 V02 du 2/02/23 - Procédure de certification IT 402 V05 du 5/03/24 - Fiche de spécificités Service PR 17 V29 du 6/02/25 - Gestion des réclamations, plaintes et appels	<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 contrôle le bon respect de la chaîne du froid.</li> <li>- Votre artisan fabrique ses produits "chocolatiers-confiseurs" "maison" et vous le dit, en les identifiant clairement dans sa vitrine.</li> <li>- Votre artisan s'engage sur une offre diversifiée de 8 produits de "chocolatiers-confiseurs" "MAISON", susceptibles d'être proposés en vitrine.</li> <li>- 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.</li> </ul>	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-05	8	06/02/2025	<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)	PR 30 V02 du 2/02/23 - Procédure de certification IT 402 V05 du 5/03/24 - Fiche de spécificités Service PR 17 V29 du 6/02/25 - Gestion des réclamations, plaintes et appels	<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	7	06/02/2025	<b>Référentiel de Certification des artisans restaurateurs inscrits au répertoire des métiers DG28. (disponible sur demande)</b>	22/09/23 Entrée en vigueur: 01/01/2024	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 V02 du 2/02/23 - Procédure de certification IT 402 V05 du 5/03/24 - Fiche de spécificités Service PR 17 V29 du 6/02/25 - Gestion des réclamations, plaintes et appels	<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 plats "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	7	06/02/2025	<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)	PR 30 V02 du 2/02/23 - Procédure de certification IT 402 V05 du 5/03/24 - Fiche de spécificités Service PR 17 V29 du 6/02/25 - Gestion des réclamations, plaintes et appels	<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	9	06/02/2025	<b>Référentiel de Certification des artisans crémiers fromagers inscrits au répertoire des métiers DG30. (disponible sur demande)</b>	V03 du 22/01/2024	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 V02 du 2/02/23 - Procédure de certification IT 402 V05 du 5/03/24 - Fiche de spécificités Service PR 17 V29 du 6/02/25 - Gestion des réclamations, plaintes et appels	- 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 vous 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, hors produits de négoce. - 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/ou chaudes proposées à la vente. - La gamme des préparations fromagères froides et/ou chaudes comporte un minimum de 4 produits dont 2 sont élaborés à partir de fromages régionaux.	HH Services d'hôtellerie et de restauration	Certification de service de type 6
Prog SER-09	7	06/02/2025	<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)	PR 30 V02 du 2/02/23 - Procédure de certification IT 402 V05 du 5/03/24 - Fiche de spécificités Service PR 17 V29 du 6/02/25 - Gestion des réclamations, plaintes et appels	- 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	21	06/02/2025	<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)	PR 30 V02 du 2/02/23 - Procédure de certification IT 402 V05 du 5/03/24 - Fiche de spécificités Service PR 17 V29 du 6/02/25 - Gestion des réclamations, plaintes et appels	DEtablissement 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. DL'établissement favorise la découverte des richesses de la région autour de différents thèmes. DLocaux 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, ...). DUn 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. DLes lits sont prêts lors de l'arrivée des enfants. DMise 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. DContact permanent pour l'utilisateur avec un interlocuteur de l'établissement	OO Services collectifs, sociaux et personnels	Certification de service de type 6