

Respecter les obligations d'hygiène et de sécurité alimentaire - Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale 2 jours - 14 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Mieux connaître la réglementation applicable aux entreprises artisanales de l'alimentation
- Prendre en compte les obligations en matière d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires
- Répondre à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (règlement CE N° 852/2004)
- Répondre à l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale conformément au décret n° 2011-731 du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2011

PROGRAMME

- Réglementation communautaire et nationale : paquet hygiène, GBPH
- Enjeux de la sécurité sanitaire des aliments : danger microbien, chimique, physique, biologique, TIAC
- Analyse des dangers : principe et mise en place du HACCP
- PMS : bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux, autocontrôles, nettoyage, désinfection, traçabilité
- Contrôles officiels

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel ou à distance (classe virtuelle, et e-learning tutoré par un expert métier)
- Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et en pratique, cas réels d'entreprises, co-construction.
- Alternance d'apports théoriques et pratiques

FORMATEUR (présentiel)

Chargée de développement économique de la Chambre de Métiers, spécialisée Alimentaire – Se rapprocher du service formation pour plus de renseignements.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et exercices)
- Evaluation de la satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap : Edouard CHÂTEAU, tél. : 04.73.31.52.12

LES

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Débouchés : employabilité dans le secteur
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

PUBLIC

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)

PRÉREQUIS Aucun

LIEU des formations en présentiel

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Puy-de-Dôme

17 boulevard Berthelot - 63407 Chamalières cedex
<https://www.cma-puydedome.fr>

DATES / HORAIRES

- **Lundis 29 janvier et 5 février 2024**
- **Lundis 3 et 10 juin**
- **Lundis 23 et 30 septembre**
- **Lundis 4 et 18 novembre**

De 8h45 à 12h15 et de 13h30 à 17h

+ 1 session à **Moulins** :

- **Lundi 8 et mardi 9 avril 2024**

Lieu : **CMA Allier**, 7 rue Emile Guillaumin
03017 Moulins cedex

TARIF **420 €** nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

En présentiel : Date limite d'inscription : 8 jours avant la date de démarrage de la formation.
Effectif mini-maxi : 4 - 12 personnes

CONTACT

Pôle Formation – CMA Puy-de-Dôme

04.73.31.52.00

formation.puydedome@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Respecter les obligations d'hygiène et de sécurité alimentaire

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

En e-learning tutoré : 14 heures /30 jours

MODALITES FORMATION A DISTANCE

- PC équipé de CHROME ou FIREFOX à jour avec une connexion internet.
- Micro et haut-parleur.
- Casque audio conseillé
- Webcam
- Adresse mail consultable

Modalités de suivi et d'évaluation spécifiques aux séquences de formation à distance : Outils identiques à la modalité en présentiel réalisé à distance.

Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique, mis à disposition du stagiaire ZOOM ou TEAMS et le cas échéant, plateforme LMS spécifique.

Contact technique e-learning : supportdigital@cma-france.fr

Contact technique classe virtuelle : référent CMAD

LES



- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

PUBLIC

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)

PRÉREQUIS Aucun

DATES

En classe virtuelle :

- **5 et 6 février 2024**
- **23 et 24 mai**
- **12 et 19 septembre**
- **25 et 26 novembre**
- **10 et 11 décembre**

TARIF **420 €** net de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

ou en e-learning tutoré : 14 heures /30 jours

DÉLAI D'ACCÈS

En classe virtuelle : Date limite d'inscription : 8 jours avant la date de démarrage de la formation.
Effectif mini-maxi : 7 - 12 personnes

En e-learning tutoré : entrée sortie permanente.

Effectif minimum requis pour l'ouverture de la formation : non concerné

CONTACT

CMA Auvergne Rhône Alpes
Tél. 04 72 43 43 00

E-formation@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015
Enregistré sous le numéro 84691788769.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

[Consulter nos conditions générales de vente](#)