

Formation Hygiène Alimentaire

Formation adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours – 14 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- 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 12 février 2024
- Répondre à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (règlement CE N°852/2004)
- Etre en capacité d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations dans son entreprise
- Comprendre et acquérir les bonnes pratiques pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son activité

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 de l'hygiène alimentaire
- PMS : bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux, autocontrôles, nettoyage, désinfection, traçabilité
- Contrôles officiels

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et tableau/paperboard
- Alternance théorie et pratique : apports méthodologiques illustrés d'exemples ; exercices et mises en situation pratiques
- Validation des acquis par des exercices et tests
- Remise d'un livret stagiaire en fin de formation

FORMATEUR

Formateur expert alimentaire

Pour plus d'information sur le profil du formateur, contacter le Pôle Formation Continue

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur (questionnaire d'évaluation, tour de table, exercices et quizz)

Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap

Adaptation des moyens de la prestation ; gestion du handicap (y compris cognitif) Un référent handicap est à votre disposition pour vous accompagner, contacter le service formation de votre CMA

Mise à jour 29/10/2024

LES



- ▶ Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation
- ▶ Exemples pratiques et concrets
- ▶ Fiches techniques remises
- ▶ Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- ▶ Chef d'entreprise
- ▶ Conjoint
- ▶ Salarié
- ▶ Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU : CMA Loire

DATES – formation en présentiel :

Site de Saint-Etienne :

Les 22 et 29 janvier 2024

Les 26 et 28 mars 2024

Les 12 et 19 septembre 2024

Les 7 et 14 novembre 2024

Site de Roanne :

Les 10 et 17 juin 2024

[Voir notre site internet](#)

HORAIRES :

9h-12h30 et 13h30-17h

TARIF

420 € nets de taxe

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

Si le seuil de 4 stagiaires est atteint

Inscription possible jusqu'à 3 jours de la date de session

AUTORISATION DRAAF AUVERGNE-RHÔNE-ALPES selon l'arrêté n°2024/ 04-46 du 30 avril 2024

CONTACT

CMA Loire

Rue de l'artisanat et du concept

42951 St Etienne cedex 1

04.77.92.38.00

04.26.03.06.68

formation.loire@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.