

METIERS DE L'ALIMENTATION

Quelles normes ? Quelles obligations ?

Version en date du 20 janvier 2021

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Créer ou reprendre une entreprise dans le secteur de l'alimentation
- Connaître les exigences réglementaires de votre métier.
- Connaître vos obligations en tant qu'entreprise artisanale de l'alimentation.

CONTENU DE LA REUNION

L'approche globale de la qualité et de la sécurité

- La qualité en 4 S (sécurité, service, santé, sensoriel), Les types de contamination, Les sources de contamination.

La réglementation depuis le 1er janvier 2006

- Le paquet hygiène, le plan de maîtrise sanitaire (PMS), Les guides de bonnes pratiques d'hygiène.

L'aménagement des locaux

- Le principe de la marche en avant, La séparation des zones d'activité, Les revêtements de surface, Les évacuations des eaux et fumées, L'accessibilité des personnes à mobilité réduite.

Le transport

- La chaîne du froid, Les véhicules boutiques.

La traçabilité

- La traçabilité amont / avale / interne, L'étiquetage obligatoire des produits préemballés.

Autres bonnes pratiques et obligations

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Utilisation de l'outil TEAMS lors des réunions à distance
- Support transmis par mail à la fin de la réunion

FORMATEUR

Réunion animée par des conseillers alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Un questionnaire de satisfaction est transmis à la fin de la réunion

ACCESSIBILITÉ

Locaux accessibles aux personnes en situation de handicap.

Le service formation vous orientera si nécessaire vers le référent handicap dédié afin d'envisager vos éventuels besoins spécifiques:
PIREZ MARC au 04 26 03 06 53

LES +

- Une présentation adaptée aux petites entreprises
- Une séance d'information et de sensibilisation gratuite.

PUBLIC

- Créateur et repreneur dans le secteur de l'alimentation

PRÉREQUIS

Aucun prérequis nécessaire

Ordinateur ou Smartphone pour les réunions à distance

LIEU (A DISTANCE)

Via Microsoft TEAMS

DATES & HORAIRES

Voir calendrier 2021 au verso

PARTENARIAT & COÛT

Réunion financée par :

La CMA Loire



DÉLAI D'ACCÈS

Inscription jusqu'à J-2 avant la réunion

RENSEIGNEMENTS

<http://www.cma-loire.fr>

Secrétariat Service Economique

Tél. : **04.77.92.38.00**

creationreprise@cma-loire.fr

Siret : 130 027 956 00015

enregistré sous le n° 84 69 17887 69

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat



METIERS DE L'ALIMENTATION

Quelles normes ? Quelles obligations

A DISTANCE SUR MICROSOFT TEAMS

DATE (mardi)	HORAIRES
7J/7	Replay d'une ancienne réunion
12/01/2021	14H00/16H00
02/03/2021	14H00/16H00
27/04/2021	14H00/16H00
01/06/2021	14H00/16H00
13/07/2021	14H00/16H00
07/09/2021	14H00/16H00
12/10/2021	14H00/16H00
14/12/2021	14H00/16H00

Cette réunion est accessible en version à distance.

Le démarrage de la réunion d'information se fait à la date et heure prévue sauf pour la possibilité de visionner un replay

Modalités pédagogiques :

- Nature des travaux demandés au stagiaire et le temps estimé pour les réaliser : **appropriation à distance de concepts indispensables à la conduite d'un projet de création et interactivité à travers la possibilité de poser des questions**
- Modalités de suivi et d'évaluation spécifiques aux séquences de formation ouverte ou à distance : **Suite à un premier contact ou une orientation, l'inscription peut être réalisée par toutes personnes détectant un souhait du bénéficiaire de créer son entreprise. Le bénéficiaire recevra un mail avec les modalités de connexion.**
- Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique, mis à disposition du stagiaire :
 - Pour tous problèmes techniques susceptibles de nuire au bon suivi de votre formation en ligne, nous vous proposons de faire un mail en indiquant le/les problèmes rencontrés, à Marc PIREZ - Responsable du Pôle Création d'entreprises et Formations de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Loire : marc.pirez@cma-loire.fr
 - Concernant le suivi pédagogique, les coordonnées d'un conseiller en création d'entreprises ou d'un contact seront transmis à la fin de la réunion.
- Compétences et qualifications des personnes chargées d'assister le bénéficiaire de la formation : **le référent de la CMAD est un conseiller expert dans les métiers de l'alimentation**