

METIERS DE L'ALIMENTATION

Quelles normes ? Quelles obligations ?

Version en date du 20 décembre 2022

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 2022 au verso

PARTENARIAT & COÛT

Réunion financée par :

La CMA Loire



DÉLAI D'ACCÈS

Inscription jusqu'à J-2 avant la réunion

Inscription en ligne :

<https://forms.office.com/r/D83YyA0dis>

RENSEIGNEMENTS

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

Secrétariat Service Economique

Tél. : **04.77.92.38.00**

creationreprise.loire@auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

enregistré sous le n° 84 69 17887 69

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

A DISTANCE SUR MICROSOFT TEAMS	
DATE (mardi)	HORAIRES
7J/7	Replay d'une ancienne réunion
04/01/2022	14H00/16H00
01/02/2022	14H00/16H00
01/03/2022	14H00/16H00
05/04/2022	14H00/16H00
03/05/2022	14H00/16H00
14/06/2022	14H00/16H00
05/07/2022	14H00/16H00
Aout	Pas de réunion
06/09/2022	14H00/16H00
04/10/2022	14H00/16H00
08/11/2022	14H00/16H00
06/12/2022	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-auvergnerhonealpes.fr
 - Concernant le suivi pédagogique, les coordonnées d'un conseiller alimentaire 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**