

METIERS DE L'ALIMENTATION

Quelles normes ? Quelles obligations ?



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Loire

Mise à Jour : 07/11/2016

Objectifs

- 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

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 / aval / interne,
- L'étiquetage obligatoire des produits préemballés.
-

Autres bonnes pratiques et obligations :

- Nettoyage et désinfection,
- Lavage des mains,
- Autocontrôles,
- Formalités auprès de la Direction Départementale de Protection des Populations (DDPP),
- Agrément pour acceptation des titres-restaurants.

Les +

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

★ POUR QUI ?

Créateur et repreneur dans le secteur de l'alimentation

★ OU ?

Saint-Etienne et Neulise
Lieux précisés sur Calendrier 2017

★ QUAND ?

Dates précisées sur
Calendrier 2017

★ HORAIRES ?

De 13h45 à 17h15

Participation financière :

Gratuit

Coût réel : Financé par votre
CMA et ses partenaires

RENSEIGNEMENTS :

CMA de la Loire
Rue de l'Artisanat et du Concept
BP724
42951 ST ETIENNE CEDEX 9
Tél. : 04 77 92 38 00

Contact :

valerie.monchal@cma-loire.fr
perrine.mouillere@cma-loire.fr



➔ **Pour aller plus loin** : Formation hygiène et sécurité alimentaire.

Consultez-nous !

METIERS DE L'ALIMENTATION

Quelles normes ? Quelles obligations ?



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Loire

Mise à Jour : 07/11/2016

DATES 2017	LIEU
Jeudi 19 Janvier	Saint-Etienne
Jeudi 09 Février	Neulise
Jeudi 16 Mars	Saint-Etienne
Jeudi 18 Mai	Saint-Etienne
Jeudi 15 Juin	Neulise
Jeudi 06 Juillet	Saint-Etienne
Jeudi 07 Septembre	Saint-Etienne
Jeudi 12 Octobre	Neulise
Jeudi 23 Novembre	Saint-Etienne

SAINT-ETIENNE

CHAMBRE DE METIERS ET DE
L'ARTISANAT DE LA LOIRE
Rue de l'Artisanat et du Concept
42951 SAINT-ETIENNE Cedex 9

NEULISE

RESIDENCE D'ENTREPRISES
Parc d'Activités
« Les Jacquins »
(Bâtiment Rouge en bois)
42590 NEULISE

Horaires : De 13 h 45 à 17 h 15

Inscription : Gratuite - Financée par votre CMA et ses partenaires

Organisée par
*La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la
Loire*



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Loire

METIERS DE L'ALIMENTATION

Quelles normes ? Quelles obligations ?



**Chambres de Métiers
et de l'Artisanat**

Loire

Mise à Jour : 07/11/2016

BULLETIN D'INSCRIPTION

Le stagiaire

Nom : Prénom :
Date de naissance :
Tél : Email :
Adresse :
Code Postal : Commune :

Situation Professionnelle Actuelle

Demandeur d'emploi depuis – 1 an
Demandeur d'emploi depuis + 1an
Chef d'entreprise
Conjoint d'exploitant
Cadre, Profession Intellectuelle Supérieure
Profession Intermédiaire
Employé
Ouvrier qualifié Ouvrier non qualifié
Autre préciser :

Niveau de scolarité

CAP BEP BP BM BAC PRO BAC BAC+2 Autre
Quelle activité allez-vous exercer ?

Votre choix de formation (cf Calendrier 2017)

Date :

Lieu : Saint Etienne Neulise

A renvoyer à votre CMA :

Rue de l'Artisanat et du Concept – BP 724

42951 SAINT-ETIENNE CEDEX 9