

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 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 et en classe virtuelle ou e-learning
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : Support papier exercices pratiques et échanges interactifs entre stagiaires et formateur

FORMATEUR

Formateur et tuteur 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 (tour de table et mise en situation)
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) contactez Amélie RODET au 04 26 46 11 05

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 :

- 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 :

8h30-12h00 et 13h-16h30

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

▶ Réglementaire, juridique
et technique

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



MODALIES FORMATION A DISTANCE

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 : Marc PIREZ **04 26 03 06 53**

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-auvergnerrhonealpes.fr

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