

## 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](mailto:formation.loire@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

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