

METIERS DE L'ALIMENTATION

Quelles normes ? Quelles obligations ?



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Loire

Mise à Jour : 11/06/2018

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 2018

★ QUAND ?

Dates précisées sur Calendrier 2018

★ 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 :

creationreprise@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 : 11/06/2018

DATES 2018	LIEU
Jeudi 18 Janvier	Saint-Etienne
Jeudi 08 Février	Neulise
Jeudi 15 Mars	Saint-Etienne
Jeudi 17 Mai	Saint-Etienne
Jeudi 14 Juin	Neulise
Jeudi 05 Juillet	Saint-Etienne
Jeudi 06 Septembre	Saint-Etienne
Jeudi 18 Octobre	Neulise
Jeudi 29 Novembre	Saint-Etienne

<u>SAINT-ETIENNE</u>	<u>NEULISE</u>
CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA LOIRE Rue de l'Artisanat et du Concept 42951 SAINT-ETIENNE Cedex 9	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 : 11/06/2018

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 2018)

Date :

Lieu : Saint Etienne Neulise

A renvoyer à votre CMA :

Rue de l'Artisanat et du Concept – BP 724

42951 SAINT-ETIENNE CEDEX 9