Spécial Formation

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

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Mieux connaitre 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 du HACCP
- PMS : bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux, autocontrôles, nettoyage, désinfection, traçabilité
- Contrôles officiels

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : Support papier exercices pratiques et échanges interactifs entre stagiaires et formateur

FORMATEUR

Stéphane BUCEK (OAFormation), formateur expert en Qualité Hygiène Sécurité Environnement
Pour plus d'information sur le profil du formateur, contacter le Pôle Formation Continue

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur – sur la base du référentiel de la certification RS5764
Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Accueil des publics en situation de handicap : contacter Aurélie CHEVALIER au 04 70 46 91 78

Mise à jour le 21 avril 2022

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
- Conjoints
- Salarié
- Porteur de projet
- Demandeurs d'emploi

PRÉ REQUIS

Aucun
Suite de parcours :
formation sur l'étiquetage et/ou le plan de maîtrise sanitaire
Débouchés : employabilité dans le secteur

LIEU / DATES / HORAIRES

Moulins :
Jeudi 10 et vendredi 11 février 2022 ou
Lundi 09 et mardi 10 mai 2022 ou
Lundi 11 et mardi 12 juillet 2022 ou
Lundi 10 et mardi 11 octobre 2022
De 9 h à 12h30 et de 13h30 à 17 h

TARIF

420 € nets de taxes

Cette offre de formation est éligible à MON COMPTE FORMATION moncompteformation.gouv.fr

Formation éligible au CPF
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

Si le seuil de 5 stagiaires est atteint
Inscription possible jusqu'à 3 jours de la date de session

CONTACT

Pôle Formation continue
7 Rue Emile Guillaumin – CS 41703
03017 MOULINS CEDEX
04 70 46 80 83
marie-luce.aufaure@cma-auvergnerhonealpes.fr
fabienne.gonzalez@cma-auvergnerhonealpes.fr

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