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 ou à distance (classe virtuelle et e-learning tutoré par un expert métier)
- Vidéoprojecteur et paperboard
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co construction, alternance d'apports théoriques et pratiques.

FORMATEUR

Olivier AUBRUN (OAFormation), formateur expert en Qualité Hygiène Sécurité Environnement ou Isabelle GARDEL, formatrice du réseau des CMA.
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

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

Mise à jour le 12 décembre 2023

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction : voir 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

En présentiel à Moulins :
lundi 5 et mardi 6 février 2024 ou
lundi 8 et mardi 9 avril 2024 ou
lundi 24 et mardi 25 juin 2024
lundi 16 et mardi 17 septembre 2024 ou
lundi 18 et mardi 19 novembre 2024
De 9 h à 12h30 et de 13h30 à 17 h

En classe virtuelle :
5 et 6 février 2024 ou 23 et 24 mai 2024 ou
12 et 19 septembre 2024 ou 25 et 26 novembre 2024 ou 10 et 11 décembre 2024
De 9 h à 12h30 et de 13h30 à 17 h

En e-learning tutoré

TARIF

420 € nets de TVA
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

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.

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

MODALITES FORMATION A DISTANCE

- Cette formation pouvant se dérouler à distance, le stagiaire doit disposer d'un PC équipé de CHROME ou FIREFOX à jour avec une connexion internet.
- 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 e-learning : supportdigital@cma-france.fr

Contact technique classe virtuelle: Marie-Luce AUFAURE ou Fabienne GONZALEZ au 04 70 46 80 83

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction : voir 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

En présentiel à Moulins :
lundi 5 et mardi 6 février 2024 ou
lundi 8 et mardi 9 avril 2024 ou
lundi 24 et mardi 25 juin 2024
lundi 16 et mardi 17 septembre 2024 ou
lundi 18 et mardi 19 novembre 2024
De 9 h à 12h30 et de 13h30 à 17 h

En classe virtuelle :
5 et 6 février 2024 ou 23 et 24 mai 2024 ou
12 et 19 septembre 2024 ou 25 et 26 novembre 2024 ou 10 et 11 décembre 2024
De 9 h à 12h30 et de 13h30 à 17 h

En e-learning tutoré

TARIF

420 € nets de TVA
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

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.

Mise à jour le 12 décembre 2023