



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

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

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 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 : 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 (OAFFormation), 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 18 avril 2024

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

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-auvergnerrhonealpes.fr

fabienne.gonzalez@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.