

Formation Hygiène alimentaire

Formation adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours → 14 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- 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 12 février 2024
- Répondre à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (règlement CE N° 852/2004)
- Être en capacité d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations dans son entreprise
- Comprendre et acquérir les bonnes pratiques pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son activité

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 par un expert métier
- Vidéoprojecteur et tableau/paperboard
- Alternance d'apports théoriques et pratiques : apports méthodologiques illustrés d'exemples, exercices et mises en situation pratiques
- Validation des acquis par des exercices et tests
- Remise d'un livret-stagiaire en fin de formation

FORMATEUR (présentiel)

Chargée de développement économique de la Chambre de Métiers, spécialisée Alimentaire – Se rapprocher du service formation pour plus de renseignements.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (questionnaire d'évaluation, tour de table, exercices et quiz)
- Evaluation de la satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap : Edouard CHÂTEAU, tél. : 04.73.31.52.12

LES



- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Débouchés : employabilité dans le secteur
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

PUBLIC

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)

PRÉREQUIS Aucun

LIEU des formations en présentiel

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat
Puy-de-Dôme**

17 boulevard Berthelot - 63407 Chamalières cedex
[https : www.cma-puydedome.fr](https://www.cma-puydedome.fr)

DATES / HORAIRES

- **Lundis 3 et 10 juin 2024**
- **Lundis 23 et 30 septembre**
- **Lundis 4 et 18 novembre**

De 8h45 à 12h15 et de 13h30 à 17h

TARIF **420 €** nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription : 8 jours avant la date de démarrage de la formation.

Effectif mini-maxi : 4 - 12 personnes

CONTACT

Pôle Formation – CMA Puy-de-Dôme

04.73.31.52.00

formation.puydedome@cma-auvergnerhonealpes.fr

**AUTORISATION DRAAF AUVERGNE
RHONE ALPES** selon l'arrêté
n° 2024/04-46 du 30 avril 2024

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.