Réglementaire

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

FORMATEUR

- Pour plus de renseignements sur le profil du formateur contactez le service formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des compétences sur la base d'études de cas, questionnement oral, exercices pratiques
- A l'issue de la formation il vous sera délivrer une attestation de formation certifiante.
- Chaque candidat devra répondre à un questionnaire de connaissances de 9 questions au total. Plusieurs bonnes réponses sont possibles par question. La note minimale à obtenir est 14/20
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction du participant

ACCESSIBILITÉ

- Formation animée au sein des locaux de la CMA, accessibles aux personnes à mobilité réduite
- Référent handicap à votre disposition contactez le service formation

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES A DISTANCE

- PC équipé de CHROME ou FIREFOX à jour avec une connexion internet. • Micro et haut parleur. • Casque audio conseillé. • Webcam • 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 , assistance, pédagogique - 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: référent CMAD

LES +

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

PUBLIC

- Chef d'entreprise / Conjoints
- Salarié /Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

- Aucun

SUITE DE PARCOURS ET DEBOUCHES

- Formation sur l'étiquetage et/ou le plan de maîtrise alimentaire
- Employabilité dans le secteur

LIEUX/DATES/ HORAIRES

- Montélimar : 11 et12/03 ou 1 et 2/07
- Romans sur Isère : 8 et 15/04 ou 17 et 24/05 ou 10 et 17/06
- Classe virtuelle : 23-24/05 ou 12-19/09 ou 10-11/12.

TARIF

420€

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint)

DÉLAI D'ACCÈS

Nous retourner le bulletin d'inscription au plus tard 3 jours avant le 1er jour de la formation

04 75 35 35 93
formation.dromeardeche@cma-auvergnerhonealpes.fr

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