

Respecter les obligations d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP)

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 : Support papier exercices pratiques et échanges interactifs entre stagiaires et formateur

FORMATEUR

- L'INFREP, l'Institut National de Formation et de Recherche sur l'Education permanente. Pour plus de renseignements sur le profil du formateur contactez le service formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des compétences sur la bases 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 a obtenir est 14/20
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction du participant

ACCESSIBILITÉ

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

AUTRES INFORMATIONS

- Taux de réussite des stagiaires : 100%

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Indicateur de performance : la note globale de satisfaction est de **8,9/10** à l'issue d'une formation réglementation

PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Demandeurs d'emploi
- Autre public

PRÉREQUIS

- Aucun
- Suite de parcours : formation sur l'étiquetage
- Et/ou le plan de maîtrise alimentaire
- Débouchés : employabilité dans le secteur

LIEUX / DATES / HORAIRES

- Romans: 18 et 25/10 ou 22 et 29/11 ou 6 et 13/12
- 8h30-12h / 13h-16h30

TARIF

- Unique : 420€.

Vous pouvez établir une demande de financement auprès de votre organisme financeur : nous restons à votre disposition pour l'établissement d'un devis

DÉLAI D'ACCÈS

Nous retourner le bulletin d'inscription au plus tard 15 jours avant le 1^{er} jour de la formation.

CONTACT

Ludovic GOURDON
Rue Etienne Dolet
26104 Romans sur Isère Cedex
04 75 48 72 10
l.gourdon@cma-drome.fr
formation@cma-drome.fr

Siret : 130 027 956 00015

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