Spécial Formation

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)
- 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
- 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 INFORMATION

- Taux de réussite des stagiaires : 100%

MAJ 19/10/2021

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 / Conjoint
- Salarié / Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

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

LIEUX / DATES / HORAIRES

- Lieu :

Romans : 19-26 Septembre et

21 – 28 novembre

Montélimar : 22 – 29 aout et

24 -31 octobre

TARIF

- 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 1er jour de la formation.

CONTACT

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

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