

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 ou à distance (classe virtuelle et e-learning tutoré par un expert métier)
- 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 (présentiel) et TUTEUR (e-learning)

Formateur et tuteur expert alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et exercices)
- Evaluation de 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 le service formation.

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- 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/DATES / HORAIRES

- En présentiel

La Motte Servolex - Technolac

- lundi 12 et mardi 13 février 2024
- mardi 18 et mercredi 19 juin 2024
- mercredi 28 et jeudi 29 août 2024
- lundi 9 et mardi 10 décembre 2024

Albertville

- mercredi 16 et jeudi 17 octobre 2024

HORAIRES

De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

- En e-learning tutoré : [Voir site internet](#)

TARIF : 420€ nets de TVA

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

CONTACT :

CMA Savoie
Service Formation – Christelle GUSTIN /
Fabrice ALLARD
Savoie Technolac – 17 allée du Lac de Tignes
73290 La Motte Servolex
04 79 69 94 30
formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr
Siret : 130 027 956 00015

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

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

MODALITES FORMATION A DISTANCE

- PC équipé de CHROME ou FIREFOX à jour avec une connexion internet.
- Micro et haut parleur
- Casque audio conseillé
- Webcam
- Adresse mail consultable

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 ou d'assistance, pédagogique et 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

LIEU / DATES / HORAIRES

- En présentiel

La Motte Servolex - Technolac

- lundi 12 et mardi 13 février 2024
- mardi 18 et mercredi 19 juin 2024
- mercredi 28 et jeudi 29 août 2024
- lundi 9 et mardi 10 décembre 2024

Albertville

- mercredi 16 et jeudi 17 octobre 2024

HORAIRES

De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

- En e-learning tutoré : [Voir site internet](#)

TARIF : 420€ nets de TVA

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

DÉLAI D'ACCÈS

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

Effectif mini-maxi : 7 - 12 personnes

En e-learning tutoré: entrée sortie permanente.

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage : non concerné

CONTACT :

CMA Savoie

Service Formation – Christelle GUSTIN /
Fabrice ALLARD

Savoie Technolac – 17 allée du Lac de Tignes
73290 La Motte Servolex

04 79 69 94 30

formation.savoie@cma-auvergnerrhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

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