

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)
 - 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

Formation animée par Fabrice ALLARD, pâtissier et spécialiste en alimentaire à la CMA de la Savoie. Pour plus de renseignements sur le profil du formateur, contactez le service formation.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur – sur la base du référentiel de la certification RS5764
Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

La CMA est accessible PMR (Personne à Mobilité Réduite)
Référénts Handicap à votre disposition : Christelle GUSTIN et Fanny TANDONNET - à contacter : formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

Suite de parcours - débouchés

Formation sur l'étiquetage Et/ou le plan de maîtrise alimentaire
Débouchés : employabilité dans le secteur

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets
- Fiches techniques remises
- Evaluation satisfaction : 9,4/10
- Taux de réussite 2021 : 100%

PUBLIC

- Chef d'entreprise, conjoint collaborateur
- Salarié
- Porteur de projet
- Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU / DATES

La Motte Servolex

- Jeudi 12 et vendredi 13 janvier 2023
- Jeudi 16 et vendredi 17 février 2023
- Mercredi 22 et jeudi 23 mars 2023
- Lundi 15 et mardi 16 mai 2023
- Mardi 13 et mercredi 14 juin 2023
- Jeudi 21 et vendredi 22 septembre 2023
- Mercredi 15 et jeudi 16 novembre 2023
- Mardi 5 et mercredi 6 décembre 2023

Albertville

- Jeudi 20 et vendredi 21 avril 2023
- Jeudi 26 et vendredi 27 octobre 2023

→ De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

TARIF

420 € : Possibilité de prise en charge totale ou partielle par votre OPCO. Nous contacter.

DÉLAI D'ACCÈS (aux inscriptions)

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

Dispositif Compte Personnel de Formation (CPF) : conformément aux CGU, un délai de 11 jours ouvrés est à respecter via la plateforme Moncompteformation

CONTACT

Service Formation - Christelle GUSTIN
Savoie Technolac - 17 allée du lac de Tignes
73290 La Motte Servolex

04 79 69 94 30

formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

N° SIRET : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état