Réglementaire, juridique et technique

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
- **PMS :** bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux, autocontrôles, nettoyage, désinfection, traçabilité
- **Contrôles officiels**

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Formation en présentiel. Modalités pédagogiques : Support papier exercices pratiques et échanges interactifs entre stagiaires et formateur.

FORMATEUR

Cette formation est animée par un spécialiste en « règlementation d'hygiène ». CV formateur disponible sur demande.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation des acquis par le formateur – sur la base du référentiel de la certification RS5764 (tour de table et mise en situation).
Évaluation de satisfaction.

ACCESSIBILITÉ

Locaux accessibles (ascenseurs et locaux aux normes d'accueil). Le référent Handicap est à votre disposition pour toutes questions et adaptations.
Mail : cad.hautesavoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

MODALITES FORMATION À 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

Mise à jour le 18/01/2024

LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction sur cette thématique : données disponibles sur le site Internet
- Taux d'obtention : disponible sur le site Internet

PUBLIC

- Chef(e) d'entreprise
- Conjoint(e), collaborateur/associé
- Salarié(e)
- Demandeur d'emploi

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU

CMA HAUTE-SAVOIE- Annecy

DATES / HORAIRES

En présentiel :
Lundis 29 janvier et 5 février 2024
Lundis 27 mai et 3 juin 2024
Lundis 16 et 23 septembre 2024
Lundis 25 novembre et 2 décembre 2024
➔ De 8h45 à 12h00 & 13h00 à 16h45
Classe virtuelle et e-learning tutoré :
Voir notre site internet

TARIF

420 € nets de taxe
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

DÉLAI D'ACCÈS

En présentiel ou classe virtuelle : Si le seuil de 6 stagiaires est atteint.

En e-learning tutoré : entrée sortie permanente.

CONTACT : PÔLE FORMATION

28 av de France – BP 2015
74011 ANNECY Cedex
04 50 23 14 71
formation.hautesavoie@cma-auvergnerhonealpes.fr

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