Mise à jour 10/01/2024

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

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 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.

Consulter nos conditions générales de vente

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
  - ✓ CMA Monistrol-sur-Loire

  Jeudis 13 et 20 juin OU Jeudis 28 nov et 5 déc

  de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- En classe virtuelle :
- En classe virtuelle :
  - 5 et 6 février 2024
  - 23 et 24 mai 2024
  - 12-19 septembre 2024
  - 25-26 novembre 2024
  - 10 et 11 décembre 2024
- En e-learning tutoré

TARIF

420 € nets de TVA
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

En présentiel ou classe virtuelle : 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

CONTACTS

✓ CMA Monistrol-sur-Loire
Ghislaine RAVEL / 04 71 02 98 65
ghislaine-.ravel@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

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

Mise à jour 16/05/2023

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

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

Consulter nos conditions générales de vente

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

✓ CMA Monistrol-sur-Loire

Lundis 4 et 11 décembre

de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

- En classe virtuelle :

Jeudi 26 et vendredi 27 octobre OU
Mardi 5 et mercredi 6 décembre

- En e-learning tutoré

TARIF

420 € nets de TVA
Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

En présentiel ou classe virtuelle : 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

CONTACTS

✓ CMA Le Puy-en-Velay
Marlène TRINTIGNAC / 04 71 02 61 19
marlene.trintignac@cma-auvergnerhonealpes.fr

✓ CMA Monistrol-sur-Loire
Ghislaine RAVEL / 04 71 02 98 65
ghislaine-.ravel@cma-auvergnerhonealpes.fr
Siret : 130 027 956 00015

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