

Formation Hygiène Alimentaire

Formation adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours - 14 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Répondre à l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale conformément au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et à l'arrêté du 12 février 2024
- Répondre à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (règlement CE N°1831/2003)
- Être en capacité d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations dans son entreprise
- Comprendre et acquérir les bonnes pratiques pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son activité

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 tableau/paperboard
- Alternance théorie et pratique : apports méthodologiques illustrés d'exemples ; exercices et mises en situation pratiques
- Validation des acquis par des exercices et tests
- Remise d'un livret-stagiaire en fin de formation

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 d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS Aucun

LIEU

Grenoble ou Bourgoin-Jallieu

DATES / HORAIRES

En présentiel : [Voir planning](#)

TARIF

420 € nets de TVA

DÉLAI D'ACCÈS

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

CONTACT :

Service Formation Continue

04 76 70 82 10

formation.isere@cma-auvergnerrhonealpes.fr

AUTORISATION DRAAF AUVERGNE RHONE ALPES selon l'arrêté n°2024/04-46 du 30 avril 2024

Siret : 130 027 956 00015

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