

Réglementaire, juridique
et technique

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°852/2004)
- 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

Formateur et tuteur expert alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur (questionnaire d'évaluation, tour de table, exercices et quizz)

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 : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjoints
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU/DATES/HORAIRES

- Romans sur Isère : 7 et 14/10/2024
- 8h30 12h 13h 16h30

TARIF

420 € nets de taxe

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

CONTACT

Service formation Drôme / Ardèche
04 75 35 35 93
formation.drômeardèche@cma-
auvergnerrhônealpes.fr

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