

Métiers de l'alimentaire : préparez-vous aux contrôles sanitaires de votre activité

1/2 journée – 4 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Comprendre les enjeux des contrôles sanitaires dans les entreprises alimentaires
- Evaluer vos connaissances et votre responsabilité en tant que chef d'entreprise
- Identifier l'importance de formaliser par écrit vos pratiques en matière d'hygiène

PROGRAMME

- Organisation des services de contrôles officiels : police unique de sécurité sanitaire des aliments, missions de la DDPP et délégation des contrôles.
- Contrôle sanitaire : cadre de l'intervention, grille de contrôle, suites à donner
- Non-conformités relevées le plus souvent
- Déroulement du contrôle : attitude, grille de contrôle, documents exigés
- Intérêt du plan de maîtrise sanitaire dans l'entreprise

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation à distance en classe virtuelle
- 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.
- Boîte à outils : fiches techniques

FORMATEUR

Formateur expert alimentaire à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat Auvergne Rhône-Alpes

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (tour de table, exercices et questionnaire)
- Evaluation de satisfaction

Un référent handicap est à votre disposition pour vous accompagner, contacter le service formation de votre CMA.

LES



- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Professionnels de l'alimentaire en activité en activité ayant suivi une formation de base en « Hygiène alimentaire »
- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Responsable salarié

PRÉREQUIS Aucun

LIEU En classe virtuelle

DATES / HORAIRES [Voir notre site internet](#)

TARIF 128€ nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

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

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage: 7 personnes

CONTACT :

CMA Auvergne Rhône Alpes
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
3006
E-formation@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret :130 027 956 00015

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

Métiers de l'alimentaire : préparez-vous aux contrôles sanitaires de votre activité

1/2 journée – 4 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 : référent CMAD

LES



- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Professionnels de l'alimentaire en activité en activité ayant suivi une formation de base en « Hygiène alimentaire »
- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Responsable salarié

PRÉREQUIS Aucun

LIEU En classe virtuelle

DATES / HORAIRES [Voir notre site internet](#)

TARIF 128€ nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

DÉLAI D'ACCÈS

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

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage: 7 personnes

CONTACT :

CMA Auvergne Rhône Alpes
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon
3006
E-formation@cma-auvergnerhonealpes.fr

Siret : 130 027 956 00015

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