

FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE

Répondez aux obligations alimentaires en justifiant d'une formation à l'hygiène ou en mettant à jour vos connaissances dans ce domaine pour les entreprises alimentaires.

Formation
Certifiante

Niveau
Initiation

Modalités
Présentiel

Financement possible

Les objectifs

- Connaître les exigences réglementaires
- Identifier ses risques sanitaires alimentaires
- Évaluer son organisation et son efficacité en matière d'hygiène alimentaire
- Mettre en place un plan d'actions pour être en conformité avec la réglementation

Prérequis

- Cette formation ne nécessite pas de prérequis

Les + de la formation

Nos experts formations vous accompagnent dans :

- L'établissement de votre parcours formation
- L'étude des modalités de prise en charge
- La bonne information sur le Compte Personnel de Formation (CPF) et toutes les évolutions réglementaires en matière de formation
- Nos formations sont adaptées aux particularités des TPE selon des modèles différents : courts, séquencées et délocalisées

Tarifs*

Tout public : 350€

Durée

2 jours soit 14h

* Prise en charge financière totale ou partielle possible, nous consulter

Non accessible en blocs de compétences.

Effectifs

Minimum : 06

Maximum : 12

Public

Tout public

Délais et modalités d'accès

Sur inscription toute l'année, jusqu'à 48 heures avant, selon places disponibles. Consulter le calendrier des formations sur www.cm-agen.fr

Formation accessible aux personnes en situation de Handicap ; contactez notre référent handicap.



Programme

JOUR 1

Les attentes de la réglementation

- Le paquet hygiène : identifier les moyens et de résultats, expliquer les dangers microbiologiques, chimiques et physiques
- Le règlement INCO: justifier le danger allergène dans son activité
- La loi Egalim: appliquer la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Le fait maison: comprendre le « fait maison »
- Organiser son stockage et sa production en fonction des températures réglementaires

Expliquer le risque pénal et mettre en œuvre l'obligation de moyens: les bonnes pratiques d'hygiène

- Retranscrire les points de la réglementation
- Citer les sanctions possibles
- Expliquer les TIAC
- Expliquer la méthode des 5M
- Rechercher les obligations de moyens des 5M
- Partager le travail réalisé

Mettre en œuvre l'obligation de moyens et l'obligation de résultats

JOUR 2

Organiser sa production en respectant la marche en avant

- Retranscrire les obligations et moyens de résultats
- Organiser sa production en respectant la marche en avant
- Retranscrire le principe de la marche en avant

Mettre en œuvre l'obligation de résultats

Retranscrire les obligations de résultats

- Créer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Finaliser les documents

- Retranscrire le contenu du PMS
- Interpréter le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du restaurateur

Évaluation des connaissances

Méthodes et moyens pédagogiques

Techniques d'animation

- Pédagogie active et participative, basée sur l'échange de pratiques

Ressources

- Salle équipée d'un vidéoprojecteur et d'un paper board

Outils supports

- Support de formation et documents réglementaires remis aux stagiaires

Formateur·trice

Les formateurs de FORMATIONS-CHR AAAA&FORMATIONS disposent d'une qualification et d'une expérience dans le domaine de l'agroalimentaire.

Suivi et évaluation

- Feuille d'émargement
- Test de positionnement
- Attestation de fin de formation



Pour aller plus loin

Réussir ses photos

Objectif principal : perfectionner à la prise de vue pour valoriser vos produits sur les réseaux sociaux.



Réaliser une vidéo pour les réseaux sociaux

Objectif principal : comprendre l'intérêt et les usages possibles de la vidéo pour et sur les réseaux sociaux.

Contactez-nous !

CMA Nouvelle-Aquitaine - Lot-et-Garonne
Impasse Morère – CS70118 – 47004 AGEN Cedex
www.cm-agen.fr

Service formation :
05 53 77 47 72
contact.dfp@cma47.fr



SIRET : 13002792300213 NAF 9411Z
Organisme de formation enregistré sous le n°75331281433 auprès du Préfet de région

