

Connaître les règles et obligations en hygiène alimentaire

Référence : FCORIS0001

Thématique : Me former à la prévention des risques

FORMATION CONTINUE

Titre de la formation

Connaitre les règles et obligations en matière d'hygiène alimentaire pour les établissements de restauration commerciale

Cette formation est spécifique et adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et conforme au décret du 24 juin 2011 et à l'arrêté du 12 février 2024 (Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire).

A l'issue de cette formation, vous pourrez obtenir l'attestation à présenter en cas de contrôle sanitaire.

Taux de satisfaction 1er semestre 2024 : 100%

100% des stagiaires se déclarent satisfaits concernant la possibilité de mettre en œuvre les connaissances acquises en formation dans leur activité

« Maîtriser les pratiques de l'hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale et vous conformer à l'obligation légale. »

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Public

- Porteur de projet en restauration commerciale (restauration sédentaire, food truck, vente de plats cuisinés sur les marchés,...)
- Chef d'entreprise, conjoint(e), salarié(e) en restauration commerciale

Contenu détaillé

1-Aliments et risques pour le consommateur

:

- Les différents dangers
- Les dangers biologiques, y compris parasites
- Les mesures de maîtrise des dangers

2-Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982)
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur)
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- Les contrôles officiels

3-Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
- Le GPBH du secteur d'activité spécifié et les mesures spécifiques qu'il détaille
- La traçabilité



[Consulter ici les objectifs et contenus détaillés](#)

Prérequis

- Aucun prérequis nécessaire

Méthodes et moyens mobilisés

Méthode

- Le formateur diffuse un diaporama et fournit à chaque participant des supports pédagogiques et/ou des références bibliographiques
- La pédagogie mise en œuvre comprend :

- un tour de table avec recueil des attentes des participants par le formateur
- des exposés du formateur avec des exemples concrets
- des études de cas spécifiques à votre activité
- des apports de conseils de la part du formateur

Moyens

- o Salle de formation équipée et/ou laboratoire alimentaire pour les mises en situation

Modalité d'évaluation

- Evaluation des acquis de la formation par le formateur

Durée

- 2 jours
en présentiel
(14 h)

Modalités et délais d'accès

- Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session

Tarif

- 420 €
nets de taxe

pour les 2 jours (forfait)

avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

:

«

Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat

»

- Possibilité de prise en charge partielle du coût de la formation sous réserve des conditions des organismes financeurs - Nous contacter

Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation

Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret : 130 020 688 00011

Code APE : 9411Z



Date de mise à jour : 3 septembre 2024

Délivré par:

- St-Nazaire, Maison de l'Entreprise (44) : Maison de l'Entreprise de Saint-Nazaire - 6 Esplanade Anna Marly - 44600 Saint-Nazaire
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) : 5, allée des Liards - BP18129 - 44981 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- Angers (CMA49 formation continue) : 5, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Laval (CMA53 formation continue) : 5, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Le Mans (CMA72 formation continue) : 5, cour Etienne-Jules Marey - CS 81630 - 72016 LE MANS CEDEX 2
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) : 35, rue Sarah Bernhardt - CS 90075 - 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX
- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâtureaux - 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaines sessions:

- Laval (CMA53 formation continue) - 3 et 4 mars 2025 - Inscription avant le 28/02/2025
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) - jeudi 20 et vendredi 21 mars 2025 - Inscription avant le 13/03/2025
- Le Mans (CMA72 formation continue) - Lundi 31 Mars et Mardi 1er Avril 2025 - Inscription avant le 24/03/2025
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Les mercredi 2 et jeudi 3 avril 2025 - Inscription avant le 19/03/2025
- Laval (CMA53 formation continue) - 28 et 29 avril 2025 - Inscription avant le 25/04/2025
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Les lundi 26 et mardi 27 mai 2025 - Inscription avant le 12/05/2025
- Angers (CMA49 formation continue) - Jeudi 05 et Vendredi 06 juin 2025 - Inscription avant le 19/06/2025
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) - mercredi 11 et jeudi 12 juin 2025 - Inscription avant le 04/03/2025
- Le Mans (CMA72 formation continue) - Jeudi 26 et Vendredi 27 Juin 2025 - Inscription avant le 19/06/2025
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) - Les jeudi 3 et vendredi 4 juillet 2025 - Inscription avant le 19/06/2025
- CMA Pays de la Loire (siège régional) - Pour toute information complémentaire sur la programmation ou sur les dates en cours ou à venir, nous consulter.
- Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- CHEF(FE) D'ENTREPRISE - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact