

Programme de formation

IDENTIFICATION	HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE
OBJECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître la réglementation en vigueur applicable à son activité • Maîtriser l'essentiel des règles d'hygiène spécifiques à la restauration • Adapter son comportement et ses méthodes de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments et des consommateurs • Assurer le suivi de son système HACCP
PUBLIC	Artisans, Salariés, chefs d'entreprise, demandeurs d'emploi
PRE-REQUIS	Avoir une activité alimentaire ou en cours de création
MODALITES DE FORMATION ET D'ACCES	Formation en présentiel Entretien individuel et Bulletin d'inscription
DELAIS D'ACCES	3 semaines avant l'entrée en formation
DUREE	14 heures (9h-12h/13h30-17h30)
TARIF	420 € - (si FAFCEA- 8h prises en charge/14h)
CONTENU	<p>Jour 1 Matin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réglementation en vigueur : • Le « Paquet hygiène » • Le guide de bonnes pratiques d'hygiène • Les arrêtés nationaux • Les bonnes pratiques d'hygiène : • Les 5 M - Les locaux • Les équipements et matériels • Le personnel • Les matières premières • Les méthodes de travail • Les différentes liaisons • Le nettoyage et la désinfection • Le plan de lutte contre les nuisibles <p>Jour 1 Après midi</p> <ul style="list-style-type: none"> • La méthode H.A.C.C.P. • Définitions et principes • L'analyse des dangers • Les diagrammes de fabrication ou de fonctionnement d'un laboratoire/cuisine (en fonction de la taille de l'établissement) • Les points critiques pour la maîtrise <p>Jour 2 Matin</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les autos contrôles • La traçabilité • L'évaluation <p>Jour 2 Après midi</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'évaluation • Les outils • Exploitation des résultats • La documentation • Les documents obligatoires • Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et Gestion documentaire
NOM DU FORMATEUR	Martine GOUT, Consultante et formatrice, IRCF
MOYENS PEDAGOGIQUES	Moyens matériels : salle de cours, vidéo projecteur. Moyens pédagogiques : Cours théoriques avec alternance d'étude de cas, cas pratiques. Chaque stagiaire recevra un support papier reprenant tous les thèmes abordés.
EVALUATION	QCM avec évaluation des acquis à l'issue de la formation
ATTESTATION DE FORMATION ET DE PRESENCE	Remises en fin de formation
LIEU	Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ariège, 2 Rue Jean Moulin, 09000 Foix.
ACCESSIBILITE	La Chambre de Métiers et de l'Artisanat accueille les personnes en situation de handicap Réfèrent Handicap : Patrick ATTARD 05 34 09 88 14 / p.attard@cma-ariège.fr .
CONTACT	Service Formation 05 34 09 88 04 mail : formationcontinue@cma-ariège.fr

CMA-FC-FP-HYGIENE-REST-CCIALE-V1-08/08/2023