

RENOUVELER VOS CONNAISSANCES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE



RÈGLEMENTAIRE
SÉCURITÉ

Assurez la sécurité alimentaire de vos clients
et la conformité de votre établissement



OCCITANIE



PRÉSENTIEL

PUBLIC

- Créateur ou repreneur d'entreprise
- Dirigeant d'entreprise
- Salarié
- Demandeur d'emploi
- Personne à titre individuel

PRÉREQUIS

Avoir suivi la formation hygiène alimentaire dans un établissement de restauration commerciale ou avoir suivi une formation hygiène alimentaire GBPH (guide de bonnes pratiques d'hygiène) pour les métiers de bouche : boulanger, boucher, pâtissier ou posséder un équivalent dans le cadre de ses études.

DURÉE

1 jour (7 heures)

DATE ET HORAIRES

Retrouvez toutes les dates sur notre site web (QR code au verso)

LIEU

Retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

TARIF **210€**

Prise en charge possible selon votre statut

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sous 48 heures avant le 1^{er} jour de formation sous réserve :

- D'un entretien de positionnement
- Des effectifs minimum et maximum pouvant être accueillis

ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

Objectifs

- **MAÎTRISER** les évolutions réglementaires
- **IDENTIFIER** les dangers et les éléments à maîtriser lors des fabrications
- **ÉVALUER** votre organisation et adopter les bons comportements pour garantir la sécurité du consommateur

LES CMA OCCITANIE



FINANCEMENT

Étude de la prise en charge adaptée à votre demande de formation et à votre situation professionnelle



EXPERTISE

Conseiller-formateur expert du domaine, spécialiste de l'artisanat et du tissu économique local



ACCOMPAGNEMENT

Nos équipes proposent des parcours sur-mesure pour développer vos compétences et concrétiser vos projets

Programme

• La réglementation et les attentes des services de contrôle

- Contexte et réglementation en vigueur : fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Les contrôles officiels
- Les principes de l'hygiène alimentaire et guide de bonnes pratiques d'hygiène

• Les aliments et les risques sanitaires

- Les différents types de dangers
- Le développement des micro-organismes et les axes de maîtrise
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

• L'organisation de la maîtrise sanitaire dans l'établissement

- La conformité des locaux de production et des véhicules
- Les points clés en termes d'hygiène : fabrication, organisation, transport et stockage
- Les moyens de maîtrise : températures, durées de vie, nettoyage, désinfection et remise au consommateur
- Les opérations à risque spécifique
- L'organisation de la traçabilité
- La gestion des produits non conformes et de l'alerte sanitaire

➤ Modalités pédagogiques

- Formation en présentiel
- Groupe de 12 personnes en moyenne
- Alternance d'apports théoriques et de mises en pratique

➤ Modalités d'évaluation

- **Acquis** : questionnaire réalisé en début et fin de formation
- **Cas pratique** tout au long de la formation

CMA FORMATION



Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :
artisanat-occitanie.fr/porteurs-de-projet/formation-continue



CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale
31240 SAINT-JEAN
crma@crma-occitanie.fr