Chambres de Métiers et de l'Artisanat

FORMATION
DIGITALE
TUTORÉE



HYGIÈNE ALIMENTAIRE
DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

PUBLIC

Restaurateur, cuisinier, traiteur et commis

MODALITÉS

E-learning sur la plateforme CMA

ACCOMPAGNEMENT

Tutorat à distance par un expert métier CMA

DURÉE

14 heures

Cette formation vous intéresse ?

Contactez votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat

www.cma-gard.fr 04 66 62 80 89

Pourquoi suivre cette formation ?

La formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est obligatoire depuis le 1er octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale traditionnelle ou rapide.

Au moins un membre du personnel doit avoir bénéficié d'une formation « Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale » de 14 heures, aussi connue sous l'appellation « Formation HACCP ». Cette formation vous permet de vous conformer à vos obligations réglementaires.



Objectifs pédagogiques

- Appréhender la réglementation et les exigences des services de contrôle
- Identifier les dangers potentiels
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Citer les principes de la méthode HACCP et du Guide «Restaurateur» de 2015

Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

Votre parcours en 4 étapes

Je **m'inscris via le formulaire en ligne ou directement auprès de ma CMA** : je peux opter pour un paiement en ligne ; je contractualise avec un conseiller afin d'avoir un accès immédiat à ma formation.

Je me connecte à ma formation à partir des informations reçues dans le **mail d'inscription**, l'accès est ouvert 30 jours.

Je suis ma formation en ligne. Je pose des questions à mon tuteur. Je réponds aux quiz d'évaluation.

Je reçois mon attestation de réussite à 2 conditions :
- suivre l'intégralité de la formation en ligne
- obtenir un score supérieur au seuil de réussite à l'évaluation finale

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
Nous contacter pour plus d'informations.

Coût de la formation

- **Tarif : 420 euros montant net ***

Possibilité de prise en charge financière selon votre statut.
*Régime d'exonération de TVA

Programme de la formation

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les deux autres dangers potentiels : dangers chimiques et dangers physiques

LES FONDAMENTAUX DE LA RÈGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE (RESTAURATION COMMERCIALE)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE OU PMS

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes ou BPH
- Les principes de la méthode *Hazard Analysis Critical Control Point ou HACCP*
- Les mesures de vérification *(autocontrôles et enregistrements)*
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié à savoir du «Restaurateur» de Novembre 2015.

CMA FORMATION

www.cma-gard.fr 04 66 62 80 89