

# 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**

**Présentiel**

Éligible au CPF  
Financement possible,  
nous contacter

## Vos objectifs

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

## Pré-requis

• Cette formation ne nécessite pas de pré requis

## 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 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
- Formation donnant lieu à la remise d'une attestation de formation permettant de justifier de l'obligation de formation des professionnels de l'alimentaire au paquet hygiène et à la méthode HACCP (règlement CE 8520/2004)
- Formateur accrédité pour la formation HACCP par les services de contrôle...

## **Tarif**

**Frais d'inscription**

00 €

**Coût pédagogique**

397 €<sup>2</sup>

<sup>2</sup>Financement possible nous contacter

## **Durée**

2 jours soit 14h

Formation non accessible en blocs de compétences

## **Effectifs**

Minimum : 06

Maximum : 12

## **Public**

Public adulte

## **Délais et modalités d'accès**

Sur inscription toute l'année, jusqu'à 48 heures avant, selon places disponibles et les modalités de

financement. Consulter le calendrier des formations sur

[www.cma-charente.fr](http://www.cma-charente.fr)

Formation accessible aux personnes en situation de handicap. Des besoins spécifiques ? Contacter 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

#### Evaluation des connaissances

## Méthodes et moyens pédagogiques

### Techniques d'animation

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

### Ressources

- Salle équipée d'un vidéo projecteur et d'un paper board

### Outils supports

- Support de formation et documents réglementaires remis aux stagiaires

### Formateur-Trice

Nos formatrices Ludivine DHETZ et Sabine LARGEAU possèdent une solide expérience dans le domaine de la qualité et de l'hygiène, anime des formations auprès de publics adultes depuis 5 ans.

### Suivi et évaluation

- Feuille d'émargement
- Évaluation de satisfaction (questionnaire en ligne)
- Questionnaire d'évaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation

## Contactez-nous !

Chambre de métiers et de l'artisanat de la Charente  
68, Avenue Gambetta, 16021 ANGOULÊME CEDEX  
[www.cma-charente.fr](http://www.cma-charente.fr)

Service FTLV :

Nathalie CHAILLOU

05 45 90 47 00

[Formation.artisans@cma-charente.fr](mailto:Formation.artisans@cma-charente.fr)

SIRET : 130 027 923 000 31 CHARENTE NAF 9411Z

Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région

