

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale



Chambres
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE

Cette formation vous permettra de justifier d'une formation à l'hygiène ou de mettre à jour leurs connaissances dans ce domaine pour les entreprises alimentaires

Formation
Non certifiante

Niveau
Initiation

Présentiel

Eligible au
CPF



Vos objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène



Pré-requis

- Travailler dans le secteur de l'alimentaire, la restauration traditionnelle ou collective, ou les métiers de bouches
- Ou avoir le projet de travailler dans ce secteur



Les + de la formation

- 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

420 € nets de taxe
(soit 30 € de l'heure)

Possibilité de prise en charge financière à étudier avec le FAFCEA, OPCO, Pôle Emploi, CPF
Tarif hors financement : 350€



Durée

2 jours soit 14h



Effectifs

Minimum : 03- Maximum : 10



Public

Tout public

Délais et modalités d'accès

Sur inscription toute l'année. Et au plus tard 11 jours avant le démarrage de la formation (selon le financement)

Consulter le calendrier des formations sur

www.cma64.fr



Accessible aux personnes en situation de Handicap



Lieux de formation

PAU ou BAYONNE

La formation dans votre CMA, c'est :

90,5 %*



de satisfaction globale sur l'ensemble de nos formations sur cette formation en 2020

*Enquêtes à chaud 2020 avec un taux de réponse de 59%



93,5 %*

Estiment la formation profitable



La force d'un réseau de

+ de 30

Sites de formation



Programme

Réglementation en vigueur et présentation du plan de maîtrise sanitaire

- Paquet Hygiène, arrêté du 21 déc 2009, décret du 24 juin 2011. Enregistrement des exploitations
- Les contrôles officiels
- Principes de base du paquet hygiène, la méthode HACCP
- Présentation des guides de bonnes pratiques d'hygiène

Aliments et risques pour le consommateur : notion de danger et de risque

- Les différents dangers potentiels
- Les micro-organismes
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Facteurs influençant le développement des microorganismes

Les bonnes pratiques d'hygiène - Moyens de maîtrise du danger microbiologique

- Aménagement des postes de travail
- Organisation du travail
- Hygiène des manipulateurs
- Nettoyage et désinfection, bactériologie
- Réception et contrôle qualité des matières premières
- Les conditions de transport
- Maîtrise du froid positif et négatif
- Organisation du rangement, gestion des stocks
- Lavage des végétaux, durée de vie des produits
- Cuisson et chaîne du chaud, refroidissement
- Chaîne du froid, congélation/décongélation
- Conditionnement sous vide
- Gestion des déchets
- Exposition à la vente
- Lutte contre les nuisibles

Traçabilité

- Mise en place d'un système de traçabilité

Gestion des produits non conformes et gestion de crise sanitaire

Méthodes et moyens pédagogiques

Techniques d'animation

- Pédagogie active et participative, basée sur l'alternance d'apports théoriques, d'exercices, d'échanges de pratiques.

Ressources

- Salle avec accès Wifi équipée d'un vidéo projecteur, d'un paper board et/ou d'un tableau

Outils supports

- Support de formation et documents réglementaires diffusés aux stagiaires

Encadrement

La CMA NA – 64 est enregistrée par la DRAAF Nouvelle Aquitaine sous le numéro 750235182021 pour la dispense de cette formation.

Notre formateur dispose d'une qualification et d'une expérience dans le domaine de l'agroalimentaire.

Suivi et évaluation

- Feuille d'émargement
- Test de positionnement en entrée et sortie de formation
- Evaluation des acquis
- Attestation de fin de formation



Pour aller plus loin

Permis d'exploitation

Objectif principal : informer l'exploitant d'un établissement vendant des boissons alcoolisées sur ses droits et obligations en vue de l'obtention du permis d'exploitation



Gérer son entreprise artisanale

Objectif principal : analyser les performances et la situation financière de son entreprise et améliorer sa gestion à l'aide d'outils de suivi et de pilotage efficaces.

Contactez-nous !

Chambre de métiers et de l'artisanat de région Nouvelle-Aquitaine
Département des Pyrénées Atlantiques
25 Bd d'Aritxague 64100 BAYONNE

www.cma64.fr

Service formation :

05 59 55 12 02

1^{ER} RÉSEAU DE FORMATION AUX MÉTIERS DE L'ARTISANAT



RÉGION
Nouvelle-
Aquitaine



Chambres
de Métiers
et de l'Artisanat
NOUVELLE-AQUITAINE