

Connaître les règles et obligations en hygiène alimentaire

Référence: FCORIS0001

Thématique : Me former à la prévention des risques

FORMATION CONTINUE

Titre de la formation

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

Cette formation est spécifique et adaptée à l'activité des <u>établissements de restauration commercial</u>e et conforme au décret du 24 juin 2011 et à l'arrêté du 12 février 2024 (Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire).

A l'issue de cette formation, vous pourrez obtenir l'attestation à présenter en cas de contrôle sanitaire.

Taux de satisfaction ler semestre 2025 : 100%

98,11% des stagiaires se déclarent satisfaits

concernant la possibilité de mettre en œuvre les connaissances acquises en formation dans leur activité

« Maîtriser les pratiques de l'hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale et vous conformer à l'obligation légale. »

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Public

- Porteur de projet en restauration commerciale (restauration sédentaire, food truck, vente de plats cuisinés sur les marchés,...)
- Chef d'entreprise, conjoint(e), salarié(e) en restauration commerciale

Contenu détaillé

1-Aliments et risques pour le consommateur

- -Les différents dangers
- -Les dangers biologiques, y compris parasites
- -Les mesures de maitrise des dangers

2-Les fondamentaux de la règlementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)

- -Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. (cerfas 13984 et 13982)
- -L'hygiène des denrées alimentaires (règlementation communautaire et nationale en vigueur)
- -Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
- -Les contrôles officiels

3-Le plan de maîtrise sanitaire

- -Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- -Les principes de l'HACCP
- -Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non
- -Le GPBH du secteur d'activité spécifié et les mesures spécifiques qu'il détaille
- -La traçabilité



Prérequis

Aucun prérequis nécessaire

Méthodes et moyens mobilisés

Méthode

- Le formateur diffuse un diaporama et fournit à chaque participant des supports pédagogiques et/ou des références bibliographiques
- o La pédagogie mise en œuvre comprend :

- un tour de table avec recueil des attentes des participants par le formateur
 - des exposés du formateur avec des exemples concrets
 - des études de cas spécifiques à votre activité
 - des apports de conseils de la part du formateur

Moyens

 Salle de formation équipée et/ou laboratoire alimentaire pour les mises en situation

Modalité d'évaluation

• Evaluation des acquis de la formation par le formateur

Durée

• 2 jours en présentiel (14 h)

Modalités et délais d'accès

• Sur inscription aux dates indiquées pour chaque session

Tarif

• 420 € nets de taxe

pour les 2 jours (forfait) avec prise en charge totale ou partielle possible selon les conditions de l'organisme de financement de la formation professionnelle

Tarif artisan

. ..

Entreprise inscrite au Registre National des Entreprises (RNE), exerçant une activité artisanale dont le code d'activité (APRM) relève de la NAFA, Nomenclature d'Activité Française de l'Artisanat

 Possibilité de prise en charge partielle du coût de la formation sous réserve des conditions des organismes financeurs - Nous contacter

Accessibilité

Pour les personnes qui rencontreraient des difficultés issues d'une situation de handicap, même léger, merci de nous contacter afin d'établir les modalités d'accessibilité et d'adaptation à la formation



Nous contacter



Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Pays de la Loire

Siret: 130 020 688 00011

Code APE: 9411Z

Date de mise à jour : 10 septembre 2025

Délivré par:

- St-Nazaire, Maison de l'Entreprise (44) : Maison de l'Entreprise de Saint-Nazaire 6 Esplanade Anna Marly - 44600 Saint-Nazaire
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) : 5, allée des Liards BP18129 44981 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX
- Angers (CMA49 formation continue): 5, rue Darwin CS 80806 49008 ANGERS CEDEX 01
- Laval (CMA53 formation continue): 5, rue Darwin CS 80806 49008 ANGERS CEDEX 01
- Le Mans (CMA72 formation continue): 5, cour Etienne-Jules Marey CS 81630 72016 LE MANS CEDEX 2
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) : 35, rue Sarah Bernhardt CS 90075 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX
- CMA Pays de la Loire (siège régional) : 6, boulevard des Pâtureaux 44985 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Prochaines sessions:

- Le Mans (CMA72 formation continue) Lundi ler et Mardi 2 Décembre 2025
 Inscription avant le 24/11/2025
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) les 2 et 3 décembre 2025
 Inscription avant le 24/11/2025
- Laval (CMA53 formation continue) 4 et 5 décembre Inscription avant le 28/11/2025
- Angers (CMA49 formation continue) Jeudi 11 et vendredi 12 décembre 2025
 Inscription avant le 01/12/2025
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 formation continue) Le lundi 15 et le mardi 16 décembre 2025
 Inscription avant le 01/12/2025
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) Les 3 et 4 février 2026
 - Pas de date limite d'inscription
- La Roche-sur-Yon (CMA85 formation continue) Les 29 et 30 avril 2026
 - Pas de date limite d'inscription
- CMA Pays de la Loire (siège régional) Pour toute information complémentaire sur la programmation ou sur les dates en cours ou à venir, nous consulter.
 - Pas de date limite d'inscription

Tarifs:

- CHEF(FE) D'ENTREPRISE contact
- CREATEUR REPRENEUR contact