

FORMATIONS REGLEMENTAIRES SECURITE ET HYGIENE ALIMENTAIRE - 2 JOURS



AIN

Objectifs

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Respecter l'essentiel de la réglementation relative à la restauration commerciale et des métiers de bouche
- Repérer et analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- Définir les moyens de prévention et utiliser le Guide de Bonnes Pratiques de votre secteur d'activité
- Formaliser les éléments clés de votre Plan de Maîtrise Sanitaire, organiser et réaliser votre activité en respectant les règles d'hygiène

Contenu de la formation

Programme répondant aux exigences de l'arrêté du 5/10/2011 et à l'obligation de se former à l'hygiène (règlement CE 852/2004)

1er jour de formation

- Enjeux de la sécurité sanitaire et contrôles officiels
- Dangers microbiens, chimiques, physiques et biologiques
- Hygiène des denrées alimentaires :
 - - Règlements et arrêtés en vigueur
 - - Plan de Maîtrise Sanitaire : bonnes pratiques d'hygiène et procédures basées sur l'HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités
- Hygiène des locaux et du personnel : moyens de maîtrise et autocontrôles
- Hygiène des approvisionnements en matières premières : moyens de maîtrise, traçabilité et autocontrôles

2ème jour de formation

- Hygiène des fabrications (préparations froides et préparations chaudes), et du service (service et préparations préemballées) ; moyens de maîtrise, traçabilité et autocontrôles
- Nettoyage-désinfection : moyens de maîtrise, traçabilité et autocontrôles
- Autocontrôles : création d'outils de suivi ; exemple d'un autocontrôle microbiologique et interprétation d'un résultat

Moyens pédagogiques

- Formation alternant théorie et exercices pratiques favorisant une mise en situation réelle

Suivi et évaluation

- Evaluation et synthèse des acquis
- Remise d'une attestation de présence

Public

Artisans, conjoints, salariés, demandeurs d'emploi

Prérequis

Aucun prérequis n'est demandé pour cette formation

Durée & horaires

2 jours soit 14 heures
9h00 à 12 h30 et 13 h30 à 17h00

Lieu & dates de formation

1er jour

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AIN
102 Bd Edouard Herriot
à BOURG EN BRESSE

2ème jour :

CFPPA - Lycée des Sardières
à BOURG EN BRESSE

Stage 1 / lundis 10 et 17 février 2020

Stage 2 / Mercredis 8 et 15 avril 2020

Stage 3 / lundi 25 et mardi 26 mai 2020

Stage 4 / lundis 29 juin et 6 juillet 2020

Stage 5 / lundis 7 et 14 septembre 2020

Stage 6 / jeudis 29 octobre et 5 nov. 2020

Stage 7 / lundi 14 et mardi 15 décembre 2020

Formateurs

Corinne HEMERY – Possédant une expérience et des compétences en lien avec la formation dispensée

Maire Laure DONGUY, formatrice du C.F.P.P.A des Sardières, possédant une expérience et des compétences en lien avec la formation dispensée

Tarifs

	stage
Artisan, conjoint collaborateur ou conjoint associé	420 €
Autres publics	350 €

Avant prise en charge des organismes financeurs

→ RENSEIGNEMENTS

Contact : Corinne HEMERY

Tél 04 74 47 49 41 / c.hemery@cma-ain.fr

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AIN

SIRET 180 120 016 00027 – APE 911 A – NAF 9411Z

N° déclaration d'existence : 82 01 P 000 601

