FORMATIONS REGLEMENTAIRES

# SECURITE ET HYGIENE ALIMENTAIRE - 2 JOURS

***Mise à jour :*** **01/01/2018**

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
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 / lundi 5 et lundi 12 février 2018
Stage 2 / lundi 26 et mardi 27 mars 2018
Stage 3 / mercredi 16 et mercredi 23 mai 2018
Stage 4 / lundi 25 juin et lundi 2 juillet 2018
Stage 5 / lundi 10 et lundi 17 septembre 2018
Stage 6 / jeudi 11 et jeudi 18 octobre 2018
Stage 7 / lundi 19 et mardi 20 novembre 2018
Stage 8 / lundi 10 et lundi 17 décembre 2018

### Formateurs

Corine 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

Chambres de Métiers et de l'Artisanat
Université Régionale des Métiers et de l'Artisanat Rhône-Alpes

LES SARDIERES BOURG EN BRESSE