



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

FORMATION
DIGITALE
TUTORÉE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



PUBLIC

Restaurateur, cuisinier,
traiteur et commis



MODALITÉS

E-learning
sur la plateforme CMA



ACCOMPAGNEMENT

Tutorat à distance
par un expert métier CMA



DURÉE

14 heures

Cette formation vous intéresse ?

Contactez votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat

cma-region.fr ▶ 01 60 60 60 60





Pourquoi suivre cette formation ?

La formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est obligatoire depuis le 1er octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale traditionnelle ou rapide.

Au moins un membre du personnel doit avoir bénéficié d'une formation « Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale » de 14 heures, aussi connue sous l'appellation « Formation HACCP ». Cette formation vous permet de vous conformer à vos obligations réglementaires.



Objectifs pédagogiques

- Appréhender la réglementation et les exigences des services de contrôle
- Identifier les dangers potentiels
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Citer les principes de la méthode HACCP et du Guide « Restaurateur » de 2015



Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis



Votre parcours en 4 étapes



Je **m'inscris via le formulaire en ligne ou directement auprès de ma CMA** : je peux opter pour un paiement en ligne ; je contractualise avec un conseiller afin d'avoir un accès immédiat à ma formation.



Je me connecte à ma formation à partir des informations reçues dans le **mail d'inscription**, l'accès est ouvert 30 jours.



Je suis ma formation en ligne. Je pose des questions à mon tuteur. Je réponds aux quiz d'évaluation.



Je reçois mon attestation de réussite à 2 conditions :

- suivre l'intégralité de la formation en ligne
- obtenir un score supérieur au seuil de réussite à l'évaluation finale

*Formation accessible aux personnes en situation de handicap.
Nous contacter pour plus d'informations.*



Coût de la formation

• **Tarif : 420 euros montant net ***

Possibilité de prise en charge financière selon votre statut.

*Régime d'exonération de TVA



Programme de la formation

ALIMENTS ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR

- Les dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les deux autres dangers potentiels : dangers chimiques et dangers physiques

LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE (RESTAURATION COMMERCIALE)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE OU PMS

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou BPH
- Les principes de la méthode Hazard Analysis Critical Control Point ou HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié à savoir du « Restaurateur » de Novembre 2015.