

Hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale (100% présentiel)



Tous les établissements de restauration commerciale ou associative doivent, depuis le 1er octobre 2012, justifier d'une personne ayant suivi la formation obligatoire en hygiène (article L233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime). Cette disposition permet à tous les responsables ou personnel d'établissements de restauration d'acquérir les connaissances minimales obligatoires sur les normes d'hygiène applicables à leur secteur d'activité. Une tenue professionnelle est indispensable pendant la formation (merci de vous rapprocher de votre CMA pour en connaître le détail).

Objectifs de la formation

Appréhender l'importance de l'hygiène et connaître les obligations légales

Savoir utiliser de façon concrète les [**guides de bonnes pratiques d'hygiène**](#)

Savoir assurer l'hygiène dans sa propre activité : Principes importants de la microbiologie, contexte réglementaire, les points clé à maîtriser en matière d'hygiène alimentaire (personnel, désinfection, chaîne du froid, rangement des denrées alimentaires, organisation du travail, vérification des réceptions, gestion des déchets, cuisson, refroidissement, congélation et décongélation)

Délivrance d'une attestation réglementaire par un organisme agréé

Au programme

Introduction

- Contexte et enjeux de la formation

Dangers

- Dangers physiques, chimiques et allergènes
- Présentation des microbes et de leur mode de vie
- Les intoxications alimentaires et leurs conséquences

Règlementation et contrôles officiels

- Présentation de la réglementation en vigueur « Le Paquet Hygiène » et détail du règlement européen (CE) n°853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- L'arrêté du 21/12/2009 et l'arrêté du 8/10/2013 et leurs obligations
- Notion d'agrément et de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire
- Exigences réglementaires applicables au transport de denrées alimentaires
- Présentation des services de contrôles, du Vade-mecum et transparences des contrôles

Bonnes pratiques d'Hygiène

- Moyens de maîtrise par les 5M
- Bonnes pratiques d'hygiène générales (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection...) et les points de maîtrise (congélation, refroidissement...)

Traçabilité et la gestion des produits non conforme et des non-conformités

Méthode HACCP et Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) :

- Mise en place de l'HACCP (7 principes en 12 étapes) et importance des GBPH
- Cas pratique : Mise en place de l'HACCP à partir d'une recette

Cas pratique (4 heures) sur l'un des plateaux techniques cuisine de nos CFA/ Mise en place de l'hygiène alimentaire à partir d'une recette

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Construction d'un plan de maîtrise sanitaire selon les procédures mises en place en fonction :
 - Des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
 - De l'HACCP / GBPH
 - De la traçabilité et de la gestion des non-conformités
- Autocontrôle et enregistrement dans le cadre du PMS
- Présentation des mesures de flexibilité applicables aux « petites entreprises »

Règles spécifiques

- Mentions obligatoires concernant l'information aux consommateurs (origine viande bovine...)

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques illustrés de cas pratiques.

Modalités d'évaluations

Évaluation des acquis à l'entrée et à la sortie de la formation.

Tarifs

490 € TTC (- 20% pour les abonnés au PASS CMA LIBERTÉ, soit 392€ TTC)

Financer ma formation

Vous êtes Travailleur Non salarié (TNS) avec une activité principale artisanale : Chef d'entreprise individuel (EI) ; Micro-entrepreneur ; Gérant associé unique d'EURL ; Gérant associé majoritaire de SARL, Conjoint collaborateurs ; Conjoint associés ou auxiliaires familiaux. Financement par le FAFCEA - Fonds d'Assurance Formations des Chefs d'Entreprise Artisanale.

+ d'infos : www.fafcea.com

Vous êtes assimilé salarié ou salarié : Vous êtes Gérant associé minoritaire ou égalitaire de SARL ; Gérant non associé ; Président ou Directeur Général de SASU ou SAS ou salarié d'une entreprise. Financement par votre OPCO qui dispose de ses propres procédures (délai de dépôt, plafond horaire, subrogation, ...).

Pour connaître les démarches à engager : www.travail-emploi.gouv.fr

Vous êtes Demandeur d'emploi : Pour bénéficier d'une aide au financement de la formation, vous devez contacter votre agence **France Travail**.

Vous pouvez également mobiliser votre compte personnel de formation (CPF) pour financer les formations diplômantes et certifiantes.

+ d'infos : www.moncompteformation.gouv.fr

Prise en charge possible en fonction de votre statut social (TNS, salariés et assimilés).

Informations pratiques

Durée de la formation

2 jours - 14 heures

Public concerné

Tout public et particulièrement les salariés et dirigeants des TPE-PME, et demandeurs d'emploi.

Pré-requis

Sans prérequis

Modalités et délais d'accès

Candidature formation jusqu'à 24h avant le 1er jour de formation sous réserve :

- De la **validation des pré requis**
- Des **effectifs minimum et maximum** pouvant être accueillis

Délai de réponse : pouvant aller **jusqu'à 48 h**

Accessibilité

Nous mettons tout en œuvre pour rendre accessible nos formations aux personnes en situation de handicap. Afin de mettre en place les adaptations nécessaires, [merci de nous contacter](#) avant toute inscription.

Établissement(s) disponibles à Paris et Île-de-France

CMA ÎDF Yvelines

19 avenue du Général Mangin
Versailles 78000

Accueil

 3006

Service formation

 formation.78@cma-idf.fr

CMA ÎDF Seine-Saint-Denis

91-129 Rue Édouard Renard
Bobigny 93000

Accueil

 3006

 formation.93@cma-idf.fr

CMA ÎDF Val-d'Oise

1 avenue du Parc
Cergy 95000

Accueil

 3006

 info.95@cma-idf.fr

CMA ÎDF Paris

72-74 rue de Reuilly
Paris 75012

Accueil - Standard

 3006

 contact@cma-paris.fr

CMA Formation Pays de Meaux

2 rue Irène Joliot Curie

Chauconin-Neufmontiers 77124

Accueil

 01 64 79 27 60

 seformer.meaux@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr

CMA Formation Pays de

Montereau

Château de Courbeton

Saint-Germain-Laval 77130

Accueil

 01 64 79 27 20

 seformer.montereau@cma-idf.fr

Référent handicap

 handicap.77@cma-idf.fr

Reconversion professionnelle

 reconversion@cma-idf.fr

Pagination

 [Charger plus](#)