

# HYGIENE ALIMENTAIRE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



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

NOUVELLE-AQUITAINE

Cette formation vous permettra de justifier d'une formation à l'hygiène ou de mettre à jour leurs connaissances dans ce domaine pour les entreprises alimentaires

Formation  
**certifiante**

Niveau  
**Initiation**

**Présentiel**

Financement de la  
formation possible



## Vos objectifs

- Etre capable de connaître les exigences réglementaires
- Etre capable d'identifier ses risques sanitaires alimentaires
- Etre capable d'évaluer son organisation et son efficacité en matière d'hygiène alimentaire
- Etre capable de mettre en place un plan d'actions pour être en conformité avec la réglementation



## Pré-requis

- Travailler dans le secteur de l'alimentaire : restauration traditionnelle ou collective, métiers de bouches, ou avoir le projet de travailler dans ce secteur.



## Les + de la formation

- Formation donnant lieu à la remise d'une attestation de formation permettant de justifier de l'obligation de formation des professionnels de l'alimentaire au paquet hygiène et à la méthode HACCP (règlement CE 8520/2004)
- Formateur accrédité pour la formation HACCP par les services de contrôle
- 80% des personnes formées déclarent avoir gagné en compétence suite à cette formation

## Tarif

390 €\*

Tarif hors financement : 390€



## Durée

2 jours soit 14h

*\*Tarif pour tous les publics*

*Rapprochez-vous de votre Opco ou de pôle emploi pour étudier la possibilité de prise en charge de votre formation.*



## Effectifs

Minimum : 06

Maximum : 15



## Public

Tout public

## Délais et modalités d'accès

Sur inscription toute l'année.

Consulter le calendrier des formations sur

[www.artisanat24.com](http://www.artisanat24.com)

Accessible aux personnes en situation de Handicap



## Programme

### Réglementation en vigueur et présentation du plan de maîtrise sanitaire

- Paquet Hygiène, arrêté du 21 déc 2009, décret du 24 juin 2011. Enregistrement des exploitations
- Les contrôles officiels
- Principes de base du paquet hygiène, la méthode HACCP
- Présentation des guides de bonnes pratiques d'hygiène

### Aliments et risques pour le consommateur : notion de danger et de risque

- Les différents dangers potentiels
- Les micro-organismes
- Les toxi-infections alimentaires collectives
- Facteurs influençant le développement des microorganismes

### Les bonnes pratiques d'hygiène - Moyens de maîtrise du danger microbiologique

- Aménagement des postes de travail
- Organisation du travail
- Hygiène des manipulateurs
- Nettoyage et désinfection, bactériologie
- Réception et contrôle qualité des matières premières
- Les conditions de transport
- Maîtrise du froid positif et négatif
- Organisation du rangement, gestion des stocks
- Lavage des végétaux, durée de vie des produits
- Cuisson et chaîne du chaud, refroidissement
- Chaîne du froid, congélation/décongélation
- Conditionnement sous vide
- Gestion des déchets
- Exposition à la vente
- Lutte contre les nuisibles

### Traçabilité

- Mise en place d'un système de traçabilité

### Gestion des produits non conformes et gestion de crise sanitaire



## Méthodes et moyens pédagogiques

### Techniques d'animation

- Pédagogie active et participative, basée sur l'échange de pratiques

### Ressources

- Salle équipée d'un vidéo projecteur et d'un paper board

### Outils supports

- Support de formation et documents réglementaires remis aux stagiaires

## Encadrement

**Camille POULENARD**, est titulaire d'une licence : Management des risques industriels /HSE et une licence : Commercialisation & sécurité des produits alimentaires, Conseillère en sécurité alimentaire à la CMA24 depuis 3 ans, elle accompagne les artisans dans leur création et leur développement

## Suivi et évaluation

- Feuille d'émargement
- Test de positionnement
- Attestation de fin de formation



## Pour aller plus loin



Construire et développer mon offre commerciale  
Objectif principal : La formation indispensable pour renforcer vos actions commerciales, promouvoir et vendre vos produits et vos services,

## Contactez-nous !

**Chambre de métiers et de l'artisanat de niveau départemental Dordogne**  
Pôle Interconsulaire | Zone cré@vallée Nord | Boulevard des Saveurs  
24430 Coulounieix-Chamiers  
www.artisanat24.com

Information et inscription :  
**05 53 35 87 00** conseil@cm24.fr



SIRET : 130 027 923 00148 DORDOGNE NAF 9411Z  
Organisme de formation enregistré sous le n° 75 33 12814 33 auprès du Préfet de région



RÉGION  
**Nouvelle-Aquitaine**



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

NOUVELLE-AQUITAINE  
DORDOGNE