



Chambres de Métiers
et de l'Artisanat

Isère

LES



Meilleure conservation
des produits

Agencement du lieu de travail

Efficacité

Richesse des échanges

Coût de la formation

Appliquer la réglementation de l'hygiène alimentaire

*Être sensibilisé à la réglementation et à la qualité
de vos produits*

OBJECTIFS

- *Mieux appréhender le métier sur le plan sanitaire*
- *Apprendre à mieux connaître et gérer les risques alimentaires*

CONTENU

- **Sensibilisation sur les risques alimentaires** : présentation des risques alimentaires (risques micro-biologiques, chimiques, corps étrangers), détails sur les risques micro-biologiques (définition d'une TIAC, listing des principaux germes liés aux TIAC)
- **Réglementation et méthode HACCP** : description du cadre réglementaire en vigueur (description du pack hygiène, obligation de traçabilité, responsabilité des exploitants), définition de la méthode HACCP ; principe des 5M (Milieu, Matériel, Méthode de travail, Matière manipulée, Main d'œuvre)

POUR QUI ?

Chef d'entreprise, conjoint,
Collaborateur, salarié

PRÉ-REQUIS

Aucun

LE FORMATEUR

Un formateur dûment sélectionné ayant
une très bonne connaissance des petites
entreprises

DURÉE

1 jour

OÙ ET QUAND ?

Grenoble :

6 février, 2 avril, 4 juin, 1^{er} octobre

Vienne :

12 mars, 10 septembre

Villefontaine :

14 mai, 5 novembre

COÛT (NET DE TAXE)

Artisan : 20 €*

* Grâce à la prise en charge financière du Conseil de la Formation

Salarié : 210 €

Renseignements et inscription :

Site de Grenoble : 04 76 70 82 12

Site de Vienne : 04 74 57 70 70

formation@cma-isere.fr