

## Respecter les obligations d'hygiène et de sécurité alimentaire Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale 2 jours - 14 heures

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Mieux connaître la réglementation applicable aux entreprises artisanales de l'alimentation
- Prendre en compte les obligations en matière d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires
- Répondre à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (règlement CE N°852/2004)
- Répondre à l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale conformément au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2011

### PROGRAMME

- Réglementation communautaire et nationale : paquet hygiène, GBPH
- Enjeux de la sécurité sanitaire des aliments : danger microbien, chimique, physique, biologique, TIAC
- Analyse des dangers : principe et mise en place du HACCP
- PMS : bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux, autocontrôles, nettoyage, désinfection, traçabilité
- Contrôles officiels

### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel ou à distance (classe virtuelle et e-learning tutoré par un expert métier)
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co construction.
- alternance d'apports théoriques et pratiques.

### FORMATEUR (présentiel) et TUTEUR (e-learning)

Formateur et tuteur expert alimentaire

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et exercices)
- Evaluation de satisfaction

### ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec le service formation.

### LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

### PUBLIC

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)

PRÉREQUIS      Aucun

### LIEU

Grenoble ou Bourgoin-Jallieu

### DATES / HORAIRES

En présentiel : [Voir planning](#)

### En classe virtuelle :

- 5 et 6 février 2024
  - 23 et 24 mai 2024
  - 12-19 septembre 2024
  - 25-26 novembre 2024
  - 10 et 11 décembre 2024
- En e-learning tutoré

### TARIF

- En présentiel ou classe virtuelle :  
420 € nets de TVA

- En e-learning tutoré:  
420 € nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

### DÉLAI D'ACCÈS

En présentiel ou classe virtuelle: Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation.

En e-learning tutoré: entrée sortie permanente.

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage: non concerné

### CONTACT :

Service Formation Continue

04 76 70 82 10

[formation.isere@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.isere@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

## Respecter les obligations d'hygiène et de sécurité alimentaire Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale 2 jours - 14 heures

### MODALITES FORMATION A DISTANCE

- PC équipé de CHROME ou FIREFOX à jour avec une connexion internet.
- Micro et haut-parleur
- Casque audio conseillé
- Webcam
- Adresse mail consultable

Modalités de suivi et d'évaluation spécifiques aux séquences de formation à distance: Outils identiques à la modalité en présentiel réalisé à distance.

Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique, mis à disposition du stagiaire ZOOM ou TEAMS et le cas échéant, plateforme LMS spécifique.

Contact technique e-learning : [supportdigital@cma-france.fr](mailto:supportdigital@cma-france.fr)

Contact technique classe virtuelle: référent formation continue Isère.  
Contactez le 04 76 70 82 10.

### LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

### PUBLIC

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)

**PRÉREQUIS**      Aucun

### LIEU

Grenoble ou Bourgoin-Jallieu

### DATES / HORAIRES

En présentiel : [Voir planning](#)

### En classe virtuelle :

- 5 et 6 février 2024
- 23 et 24 mai 2024
- 12-19 septembre 2024
- 25-26 novembre 2024
- 10 et 11 décembre 2024
- En e-learning tutoré

### TARIF

- En présentiel ou classe virtuelle :  
420 € nets de TVA

- En e-learning tutoré :  
420 € nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

### DÉLAI D'ACCÈS

**En présentiel ou classe virtuelle:** Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation.  
Effectif mini-maxi : 7 personnes

**En e-learning tutoré:** entrée sortie permanente.  
Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage: non concerné

### CONTACT :

Service Formation Continue

04 76 70 82 10

[formation.isere@cma-auvergnerrhonealpes.fr](mailto:formation.isere@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.