



## Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours - 14 heures

v17082020

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Identifier les risques alimentaires en lien avec la restauration commerciale.
- Appliquer la réglementation en vigueur et identifier les principes de la démarche HACCP.
- Organiser et gérer l'activité de son entreprise selon la méthode de la maîtrise des dangers alimentaires

### PROGRAMME

1/ Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiens : La microbiologie des aliments, les dangers microbiologiques dans l'alimentation. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques : la qualité de la matière première, la chaîne du froid et du chaud, séparation des activités dans l'espace et le temps, les conditions de transport, l'entretien des locaux et du matériel.
- Les autres dangers potentiels : Dangers chimiques (détergents, désinfectants...) les dangers physiques, les dangers biologiques (allergènes)

2/ Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale : Déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément. L'hygiène des denrées alimentaires : réglementation en vigueur Les contrôles officiels

3/ Le plan de maîtrise sanitaire :

Les bonnes pratiques d'hygiène : hygiène du personnel, et des manipulations, respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les DLC et les DLU, les procédures de congélation et décongélation Les procédures HACCP Les mesures de vérification : Auto contrôles et la responsabilité des exploitants. Les bonnes pratiques liées au secteur d'activité

### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation inter-entreprises avec alternance d'apports théoriques et pratiques.
- Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co-construction.
- Travail en groupe et suivi individualisé
- Formation mixte (présentiel et distanciel)

NB: formation en distanciel à votre rythme à réaliser dans le mois suivant la date de première connexion à la plateforme.

- Support de formation

### FORMATEUR

Formateur expert en en restauration et hygiène alimentaire.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Travaux évalués de façon individuelle et collective pour un échange de pratiques
- Attestation de formation remise au terme de la formation

### 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 notre référent Handicap à votre disposition : Béatrice de FERAUDY, 04.72.43.43.54

[Consulter nos conditions générales de vente](#)

### LES +

- Connaître la réglementation
- Analyser et maîtriser les risques alimentaires

**PUBLIC**

- Conjoint(e), Salarié(e), Chef(fe) d'entreprise
- Demandeurs d'emploi
- Créateur d'entreprise
- 12 personnes

Ayant un projet dans l'alimentaire, la restauration.

### PRÉREQUIS

Aucun

En e-learning via une plateforme dédiée et en classe virtuelle:

PC équipé de CHROME ou FIREFOX à jour avec une connexion internet. - micro et haut-parleur. A minima casque audio prise jack ou USB. - Une webcam (facultative mais conseillée) - Une adresse mail consultable  
NB : Il est également possible de se connecter via un smartphone.

### DATES / HORAIRES et LIEUX

Voir notre site internet

**TARIFS** Voir notre site internet

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

### DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription: 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture sur stage: 7 personnes

### CONTACT

CMA du Rhône  
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon  
Guermia CLAVEYROLLES  
04.72.43.43.54  
formations@cma-lyon.fr

N° SIRET : 18692001300080  
N° déclaration O.F : 8269P002569

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat"

