JURIDIQUE

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

- Analyser les risques alimentaires en lien avec la restauration commerciale.
- S'informer sur la réglementation en vigueur et étudier les principes de la démarche HACCP.
- Appréhender la méthode de la maîtrise des dangers alimentaires pour organiser et gérer l'activité de son entreprise.

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 chaine 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

MOYENS PEDAGOGIQUES

- Formation interentreprises avec alternance d'apports théoriques et pratiques. Échanges, cas réels basés sur la situation des participants,
- Support de formation.

COMPETENCES VISEES

Connaître la réglementation

Analyser et maîtriser les risques alimentaires

DUREE 2 JOURS

TARIFS

560 €
Salariés ou autre public
(Prise en charge possible par votre OPCO)

560 €
(***prise en charge possible par le FAFCEA***).
Chefs d'entreprises, conjoints collaborateurs ou associés

420 € *Demandeur d'emploi*
0 € : *Abonnés PASS CMA LIBERTE*

POUR QUI
Toute personne travaillant dans le secteur alimentaire.

PRE-REQUIS
Aucun

VOTRE FORMATEUR

Formateur expert en restauration et hygiène alimentaire

PLUS D'INFOS
CMA du Rhône
10 rue Paul Montrochet
69002 LYON
04 72 43 43 54
formations@cma-lyon.fr

Cette formation donne lieu à une évaluation de satisfaction complétée par les participants et un tour de table collectif avec le formateur

N° d'enregistrement DIRECCTE Rhône-Alpes : 8269P002569 – Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Les présentes conditions générales de vente ont pour objet de préciser l'organisation des relations contractuelles entre le Prestataire et le Client pour toute commande de formation, conformément à l'article L441-6 du Code de commerce.
Le terme « Prestataire » désigne la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Rhône, dont le siège est sis 10 Rue Montrochet 69002 LYON.
Le terme « Client » désigne la personne morale ou physique signataire de la convention, du contrat de formation, ou du bulletin d'inscription pour les travailleurs non-salariés inscrits au Répertoire des Métiers.
Le terme « Stagiaire », désigne la personne physique suivant la ou les séances de formation.

ARTICLE 1 : FORMATIONS DELIVREES PAR LE PRESTATAIRE

Les actions de formation dispensées par le Prestataire s'inscrivent dans le cadre de la formation professionnelle continue et des articles L6313-1 et suivants du Code du travail.
Les formations sont réalisées conformément à un programme préétabli précisant les prérequis, les moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en œuvre ainsi que les objectifs déterminés. Le Prestataire se réserve le droit de faire appel à des prestataires extérieurs sur tout ou partie des formations.
A l'issue de la formation, il sera remis à chaque Stagiaire une attestation de formation.

ARTICLE 2 : MODALITES D'INSCRIPTION

L'inscription aux formations se fait par le biais d'un bulletin d'inscription.
Pour les Stagiaires ayant le statut de travailleur non salarié inscrits au Répertoire des Métiers (y compris les conjoints collaborateurs ou associés), une quote-part du coût global de la formation sera réclamée pour valider l'inscription en formation selon un barème arrêté annuellement et consultable sur demande.
Dans le cadre d'offres promotionnelles, une dispense de paiement de la quote-part sur le coût global de la formation pourra être accordée, dans ce cas il sera demandé un chèque d'un montant de 50 € qui ne sera encaissé qu'en cas d'annulation de la participation du Stagiaire dans un délai inférieur à 4 jours ouvrables avant le début de la formation.
Toute inscription sera considérée comme définitive à la réception du bulletin d'inscription complété et signé.

ARTICLE 3 : PRIX, FACTURATION ET REGLEMENT

La tarification applicable sera celle arrêtée annuellement et en vigueur au moment de l'inscription définitive, consultable sur demande.
Le paiement sera effectué dans un délai maximum de 30 jours à compter de la facturation.
En cas de prise en charge par un organisme tiers (OPCA, …), il appartient au Client de s'assurer, préalablement au début de la formation, de la prise en charge des frais de formation par l'organisme qu'il aura désigné.
Pour les Stagiaires travailleurs non-salariés inscrits au Répertoire des Métiers (y compris les conjoints collaborateurs ou associés), le Prestataire se chargera de réaliser la demande de financement auprès du Conseil de la formation ou du fonds d'assurance formation des chefs d'entreprises artisanales et sera subrogé dans les droits du stagiaire vis-à-vis de cet organisme. Des frais de dossier pourront être facturés pour cette prestation.

ARTICLE 4 : PENALITES DE RETARD

En cas de retard de paiement il pourra être exigé des pénalités de retard calculées sur la base de 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur, ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros.

ARTICLE 5 : DEROULEMENT DE LA FORMATION

Durant tout le déroulement de la formation, le Client s'engage à ce que le Stagiaire respecte toutes les dispositions issues du règlement intérieur des formations du 1er octobre 2015, consultable sur demande auprès du Prestataire.

ARTICLE 6 : ANNULATION, REPORT DE LA FORMATION

Par le Client :

Toute formation commencée est due en totalité. En cas d'annulation de la participation dans un délai inférieur à 4 jours ouvrables avant le début de la formation :
- Pour les Stagiaires travailleur non salarié inscrits au Répertoire des Métiers (y compris les conjoints collaborateurs ou associés), la quote-part du coût global de la formation visée à l'article 2 ne sera pas remboursée
- Pour les autres Stagiaires, des frais d'annulation d'un montant de 30% du coût de la formation non suivie seront dus par le Client.

Par le Prestataire :

Dans le cas où le nombre de Stagiaires inscrits à la formation serait inférieur à 7 personnes 4 jours ouvrables avant la date de début programmée, le Prestataire se réserve le droit d'annuler ladite formation sans qu'aucune pénalité de rupture ou de compensation ne soit due pour ce motif.
Toutefois, dans le cas où cette condition de nombre ne serait pas remplie, l'action de formation pourra également être reportée à une date ultérieure qui sera communiquée au Client par le Prestataire.
Le Prestataire signifiera dans les meilleurs délais tout report ou annulation de formation au Client.
En cas d'annulation ou de report de la formation sur une date ne convenant pas au Client et l'obligeant à annuler la participation du Stagiaire, la quote-part du coût global de la formation visée à l'article 2 sera remboursée et les frais d'annulation ne seront pas appliqués.

ARTICLE 7 : ABSENCES

Dans le cas ou le nombre d'absents à une séance de formation ne permettrait pas son déroulement, le Prestataire se réserve la faculté d'annuler et de reporter la séance. Si la nouvelle date fixée ne permet pas la participation du Stagiaire, cette séance ne fera l'objet d'aucune facturation au Client. Aucune pénalité ou compensation ne pourra être réclamée au Prestataire.
A partir de la 2nde absence injustifiée du Stagiaire à une séance de formation, une somme égale à 16 € par heure de formation non suivie pourra être réclamée au Client.

ARTICLE 8 : PROPRIETE INTELLECTUELLE & CONFIDENTIALITE

Le Client s'engage à considérer tous supports pédagogiques qui seront remis au Stagiaire par le Prestataire comme étant la propriété intellectuelle de celui-ci.
Ces informations ne pourront être communiquées ou rendues accessibles à des tiers uniquement avec l'accord préalable de son propriétaire.
En outre, si les parties sont amenées à échanger ou à prendre connaissance d'informations confidentielles au cours de l'exécution de la formation, elles s'engagent à ne pas les communiquer, sous quelque forme que ce soit à quiconque.

ARTICLE 9 : DONNEES A CARACTERE PERSONNEL

Les données à caractère personnel qui sont communiquées par le Client au Prestataire en application et dans l'exécution des formations pourront être communiquées aux partenaires du Prestataire pour les seuls besoins de la formation. Le Client peut exercer son droit d'accès, de rectification et d'opposition conformément aux dispositions de la loi du 6 janvier 1978.

ARTICLE 10 : LITIGE

Préalablement à toute saisie d'une juridiction, il est prévu que les parties s'efforceront de régler les difficultés qui seraient susceptibles de survenir dans l'exécution du présent contrat par une solution amiable