

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION



RÉGLEMENTAIRE  
SÉCURITÉ

Maîtrisez la sécurité alimentaire de votre établissement pour répondre aux obligations réglementaires



E-LEARNING

+



PRÉSENTIEL

## PUBLIC

- Créateur ou repreneur d'entreprise
- Dirigeant d'entreprise
- Salarié
- Demandeur d'emploi
- Personne à titre individuel

## PRÉREQUIS

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation

## DURÉE

- **10 heures** à réaliser à votre rythme sur une période de **30 jours** (e-learning)
- **4 heures** en présentiel

## DATE ET HORAIRES

Retrouvez toutes les dates sur notre site web (QR code au verso)

## LIEU

- **E-learning** : accessible avec une connexion internet
- **Présentiel** : retrouvez les informations d'accès, de transport et de restauration sur notre site web (QR code)

## TARIF **420€**

Prise en charge possible selon votre statut

## MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Sous 48 heures avant le 1<sup>er</sup> jour de formation sous réserve :

- D'un entretien de positionnement
- Des effectifs minimum et maximum pouvant être accueillis

## ACCESSIBILITÉ

Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap : conditions d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap sur notre site web (QR code)

## Objectifs

- **APPRÉHENDER** la réglementation et les exigences des services de contrôle
- **IDENTIFIER** les dangers
- **APPLIQUER** les bonnes pratiques d'hygiène
- **CITER** les principes de la méthode HACCP et du Guide "Restaurateur" de 2015

## LES CMA OCCITANIE



### FINANCEMENT

Étude de la prise en charge adaptée à votre demande de formation et à votre situation professionnelle



### EXPERTISE

Conseiller-formateur expert du domaine, spécialiste de l'artisanat et du tissu économique local



### ACCOMPAGNEMENT

Nos équipes proposent des parcours sur-mesure pour développer vos compétences et concrétiser vos projets

## Programme

### • Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les deux autres dangers potentiels : dangers chimiques et dangers physiques

### • Les fondamentaux de la réglementation communautaire (restauration commerciale)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)

- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

- Les contrôles officiels

### • Plan de maîtrise sanitaire ou pms

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou BPH
- Les principes de la méthode Hazard Analysis Critical Control Point ou HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié à savoir du «Restaurateur» de Novembre 2015

## ➤ Modalités pédagogiques

Formation hybride : 10 heures en e-learning + 4 heures en présentiel

- Contenu de la formation accessible à distance via la plateforme [eformation.artisanat.fr](http://eformation.artisanat.fr) : modules de formation, exercices et supports de cours à télécharger
- Un tuteur pédagogique dédié répond à vos questions sous 48h
- Groupe de 12 personnes en moyenne pour les 4 heures de travaux pratiques

## ➤ Assistance technique

Une assistance technique et fonctionnelle est disponible par mail pour répondre à vos questions

## ➤ Modalités d'évaluation

- **Acquis** : obtention d'un score supérieur à 60% aux évaluations de fin de séquence et à l'évaluation finale

### CMA FORMATION



#### Contact et inscription

Contactez la CMA de votre département :  
[artisanat-occitanie.fr/porteurs-de-projet/formation-continue](http://artisanat-occitanie.fr/porteurs-de-projet/formation-continue)



#### CMA Occitanie

59 T Chemin Verdale  
31240 SAINT-JEAN  
[crma@crma-occitanie.fr](mailto:crma@crma-occitanie.fr)