Chambre de Métiers et de l'Artisanat
OCCITANIE
HAUTE-GARONNE

RENOUVELER VOS CONNAISSANCES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

REF : FOR-01138 **DURÉE** : 1 jour - 7h **DATES** : consulter notre calendrier **TARIF** : 210€ TTC

PUBLIC
- Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur et porteur de projet

PRÉ-REQUIS
- Avoir suivi une formation en hygiène alimentaire pour les établissements de restauration

LIEUX DE FORMATION
- CMA Formation Toulouse Centre
55 blvd de l'Embouchure, 31200 Toulouse
- CMA Antenne du Comminges
5 espace Pégot, 31800 Saint-Gaudens

MODALITÉS & DÉLAI D'ACCÈS
- Jusqu'à la veille de la formation

ACCÉSSIBILITÉ
- Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 61 10 47 67

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES
- Délivrance d'une attestation d'assiduité et d'acquis de compétences à l'issue de la formation
- Alternance d'apports théoriques et de mises en situation par des travaux pratiques
- Formation accessible en présentiel

ÉVALUATION
- Cas pratique, questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation

INFORMATION ET INSCRIPTION
- Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut
- Nos conseillers sont à votre disposition au 06 70 00 48 17 ou par courriel à formation@cm-toulouse.fr

JE M'INSCRIS

OBJECTIFS

- **MAÎTRISER** les évolutions réglementaires
- **IDENTIFIER** les dangers et les éléments à maîtriser lors des fabrications
- **ÊTRE** en capacité d'évaluer son organisation et d'adopter les bons comportements pour garantir la sécurité du consommateur

PROGRAMME

LA RÉGLEMENTATION ET LES ATTENTES DES SERVICES DE CONTRÔLE
- Contexte et réglementation en vigueur : fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Les contrôles officiels
- Les principes de l'HACCP et guides de bonnes pratiques d'hygiène

LES ALIMENTS ET LES RISQUES SANITAIRES
- Les différents types de dangers
- Le développement des micro-organismes et les axes de maîtrise
- Les toxi infections alimentaires collectives

L'ORGANISATION DE LA MAÎTRISE SANITAIRE DANS L'ÉTABLISSEMENT
- La conformité des locaux de production et des véhicules
- Les points clés en terme d'hygiène (fabrication, organisation, transport, stockage)
- Les moyens de maîtrise (température, durées de vie, nettoyage et désinfection, remise au consommateur)
- Les opérations à risque spécifique
- L'organisation de la traçabilité
- La gestion des produits non conformes et de l'alerte sanitaire

CMA FORMATION

Tous droits réservés CMA 31