



Chambres  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**  
**OCCITANIE**

FORMATION  
DIGITALE  
TUTORÉE

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



## PUBLIC

Restaurateur, cuisinier,  
traiteur et commis



## MODALITÉS

E-learning  
sur la plateforme CMA



## ACCOMPAGNEMENT

Tutorat à distance  
par un expert métier CMA



## DURÉE

14 heures

## Cette formation vous intéresse ?

Contactez votre Chambre de Métiers et de  
l'Artisanat de la Haute-Garonne

► [formation@cm-toulouse.fr](mailto:formation@cm-toulouse.fr) | 05 61 10 47 40



# Pourquoi suivre cette formation ?

La formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est obligatoire depuis le 1er octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale traditionnelle ou rapide.

Au moins un membre du personnel doit avoir bénéficié d'une formation « Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale » de 14 heures, aussi connue sous l'appellation « Formation HACCP ». Cette formation vous permet de vous conformer à vos obligations réglementaires.



## Objectifs pédagogiques

- Appréhender la réglementation et les exigences des services de contrôle
- Identifier les dangers potentiels
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Citer les principes de la méthode HACCP et du Guide « Restaurateur » de 2015

## Prérequis

Cette formation ne nécessite aucun prérequis

## Votre parcours en 4 étapes



Je **m'inscris via le formulaire en ligne ou directement auprès de ma CMA** : je peux opter pour un paiement en ligne ; je contractualise avec un conseiller afin d'avoir un accès immédiat à ma formation.



Je **me connecte à ma formation** à partir des informations reçues dans le **mail d'inscription**, l'accès est ouvert 30 jours.



Je **suis ma formation en ligne**. Je pose des questions à mon tuteur. Je réponds aux quiz d'évaluation.



Je **reçois mon attestation de réussite à 2 conditions** :

- suivre l'intégralité de la formation en ligne
- obtenir un score supérieur au seuil de réussite à l'évaluation finale

Formation accessible aux personnes en situation de handicap.  
Nous contacter pour plus d'informations.

## Coût de la formation

- **Tarif : 420 euros montant net \***

Possibilité de prise en charge financière selon votre statut.

\*Régime d'exonération de TVA

## Programme de la formation

### 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'Hygiènes 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.

IFCMA - 55 bd de l'Embouchure 31200 TOULOUSE

CMA 31 - 18 bis bd Lascrosses 31000 TOULOUSE