



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

FORMATION
MIXTE
TUTORÉE

Nouvel arrêté du ministère de
l'agriculture du 12 février 2024

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



PUBLIC

Restaurateur, cuisinier,
traiteur et commis



MODALITÉS

E-learning
sur la plateforme CMA et
en présentiel dans votre
région



ACCOMPAGNEMENT

Tutorat à distance
par un expert métier CMA
et animateur expert métier
dans votre région



DURÉE

10 heures E-learning
et 4h en présentiel

Cette formation vous intéresse ?

Contactez votre Chambre de Métiers et de l'Artisanat

 **artisanat.fr**

3006

Service & appel
gratuits



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

Matériel à prévoir : une tenue professionnelle (merci de vous rapprocher de votre région pour en connaître le détail)

Votre parcours



Je contacte ma CMA. Je contractualise avec un conseiller.

Mon conseiller m'ouvre les droits sur la plateforme de formation et me donne ma ou mes dates de présentiel



Je me connecte à ma formation à partir des informations reçues dans le **mail d'inscription**, l'accès est ouvert 60 jours.



Je suis ma formation en ligne. Je pose des questions à mon tuteur. Je réponds aux quiz d'évaluation.
Je suis le présentiel dans ma région.



Je reçois mon attestation de réussite à 2 conditions :

- suivre l'intégralité de la formation en ligne
- participer au présentiel
- 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 : 300 euros (net de taxe) * + 4 h de présentiel**

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.