

Réglementaire, juridique  
et technique

## Respecter les obligations d'hygiène et de sécurité alimentaire Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale 2 jours - 14 heures

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Mieux connaître la réglementation applicable aux entreprises artisanales de l'alimentation
- Prendre en compte les obligations en matière d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires
- Répondre à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire ( règlement CE N°852/2004)
- Répondre à l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale conformément au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et l'arrêté du 5 octobre 2011

### PROGRAMME

- Réglementation communautaire et nationale : paquet hygiène, GBPH
- Enjeux de la sécurité sanitaire des aliments : danger microbien, chimique, physique, biologique, TIAC
- Analyse des dangers : principe et mise en place de l'hygiène alimentaire
- PMS : bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux, autocontrôles, nettoyage, désinfection, traçabilité
- Contrôles officiels

### MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Modalités pédagogiques : Echanges, analyse de pratiques, mises en situation et mises en pratique, cas réels d'entreprises, co construction.
- Alternance d'apports théoriques et pratiques.

### FORMATEUR (présentiel) et TUTEUR (e-learning)

- Formateur et tuteur expert alimentaire

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Evaluation des acquis par le formateur (tour de table et exercices)
- Evaluation de satisfaction

### ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec notre référent Handicap à votre disposition.

### LES +

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

### PUBLIC

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)

### PRÉREQUIS

Aucun

### LIEU

[Voir notre site internet](#)

**DATES / HORAIRES** [Voir notre site internet](#)

### TARIF

420€ nets TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

### DÉLAI D'ACCÈS

Date limite d'inscription : 8 jours avant la date de démarrage de la formation

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage : 7 personnes

### CONTACT

CMA Lyon-Rhône  
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon  
04.72.43.43.00  
[Formations.lyonrhone@cma-  
auvergnerrhonealpes.fr](mailto:Formations.lyonrhone@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

**[Consulter nos conditions générales de vente](#)**

**Respecter les obligations d'hygiène et de sécurité alimentaire**  
**Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée**  
**à l'activité des établissements de restauration commerciale**  
2 jours - 14 heures

**MODALITES FORMATION A DISTANCE**

- PC équipé de CHROME ou FIREFOX à jour avec une connexion internet.
- Micro et haut-parleur.
- Casque audio conseillé.
- Webcam
- Adresse mail consultable

Modalités de suivi et d'évaluation spécifiques aux séquences de formation à distance : Outils identiques à la modalité en présentiel réalisé à distance.

Moyens d'organisation, d'accompagnement ou d'assistance, pédagogique et technique, mis à disposition du stagiaire TEAMS et le cas échéant, plateforme LMS spécifique.

Contact technique : 04.72.43.43.54

**LES +**

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation : exemples pratiques et concrets.
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction : [voir site internet](#)

**PUBLIC**

Chef(fe) d'entreprise, conjoint, porteur de projet, Salarié(e), ou demandeurs d'emploi remplissant les conditions d'entrée (pré requis)

**PREREQUIS**

Aucun

**LIEU**

[Voir notre site internet](#)

**DATES/HORAIRES** [Voir notre site internet](#)

**TARIF**

420€ nets de TVA

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint, demandeur d'emploi)

**DÉLAI D'ACCÈS**

Date limite d'inscription : 8 jours avant la date de démarrage de la formation.

Effectif minimum requis pour l'ouverture du stage : 7 personnes

**CONTACT**

CMA Lyon-Rhône  
10 rue Paul Montrochet 69002 Lyon  
04.72.43.43.00  
[Formations.lyonrhone@cma-  
auvergnerrhonealpes.fr](mailto:Formations.lyonrhone@cma-auvergnerrhonealpes.fr)

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

**[Consulter nos conditions générales de vente](#)**