

CMA FORMATION

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



Prévoir une tenue
professionnelle



14 heures



Tarif de 300 € + 4 h de présentiel
(possibilité de prise en charge selon votre statut)

Vous souhaitez ouvrir un établissement de restauration commerciale et être aux normes avec la réglementation ?

Avec cette formation vous allez pouvoir :

- Maîtriser les règles d'hygiène sanitaire relatives aux denrées alimentaires dans votre activité de restauration commerciale (traditionnelle ou rapide).
- Identifier les dangers potentiels et appliquez les bonnes pratiques d'hygiène
- Répondre aux obligations réglementaires

Pour en savoir plus

3006

Service & appel
gratuits

ARTISANAT.FR



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



Objectifs de la formation

- 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

Programme

1 - Comprenez les aliments et leurs risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- La 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

2 - Apprenez les fondamentaux de la réglementation communautaire (restauration commerciale)

- Les 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

3 - Définissez votre 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

Pour toutes vos questions
un seul numéro :

3006

Service & appel
gratuits



Pour en savoir plus
scannez le QR Code



Taux de satisfaction *



4,3/5



Modalités d'évaluation

Plusieurs évaluations sont proposées tout au long de la formation pour s'assurer de manière pédagogique que les connaissances sont bien comprises :

- Quiz d'auto-évaluation à la fin de chaque module
- Quiz d'évaluation finale



Formation conçue par des experts CMA



*Source : enquête de satisfaction réalisée à l'issue de nos formations entre janv. et août 2024

Les de votre formation

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

- Inscription permanente auprès de votre CMA, accessible pour une durée de 30 jours, que vous pouvez suivre à votre rythme.
- Vous pouvez revoir les modules sans modération !
- Conçue par des experts CMA Formation.
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap, contactez votre référent handicap CMA.
- Une question sur le contenu ? Votre tuteur CMA Formation vous suit sur toute la durée de votre formation.
- L'assistance technique est disponible depuis la plateforme de formation.



Cette formation est un bon condensé de tout ce qu'il faut savoir. Elle aide à construire son Plan de maîtrise sanitaire (PMS) en insistant bien sur les règles d'hygiènes et en détaillant tous les risques.

Ahmed - Formé auprès de la CMA Pays de la Loire *

* Témoignage recueilli au sujet des e-formations CMA



Pour aller plus loin, découvrez toutes nos formations :

- Déterminer vos prix de vente
- Intégrer le développement durable
- Élaborer vos contrats de travail en toute sécurité dans une perspective RSE
- Elaborer votre projet de site web



Avec 300 000 entreprises accompagnées chaque année, votre CMA vous aide à vous développer :

- Création de votre activité,
- Amélioration de votre production,
- Développement de vos ventes,
- Gestion de vos ressources humaines,
- Pilotage de votre performance



CONTACTEZ-NOUS POUR PLUS D'INFORMATION

3006

Service & appel gratuits



ARTISANAT.FR

Suivez nos actualités



Chambres de Métiers et de l'Artisanat