



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

GRAND EST

Chambre de Métiers et de l'Artisanat Grand Est

5 Boulevard de la Défense

Espace Partenaires - 2ème étage - 57078 Metz Cedex 3

03 87 20 36 80 - www.cma-grandest.fr

contact@cma-grandest.fr - www.artisanat.fr

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

04ENR_FIP_HygièneAlimentaire

Code(s) NSF : NC

Code CPF : NC

Décret n° 2004-1164 du 02 Novembre 2004 - N° SIRET : 130 028 012 00016

Numéro de Déclaration d'Activité 44570405157 enregistré auprès du Préfet de la Région Grand-Est

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Mise à jour : Juillet 2024

Public :

Tout public

Salariés, Artisan

Demandeurs d'emploi

Chefs d'entreprise, conjoints
collaborateurs, conjoints associés

Autre nous consulter

Pour les personnes en situation de handicap, veuillez nous contacter pour étudier votre demande et les besoins en compensation si nécessaire : information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est*/ou nous contacter

Niveau d'entrée / Prérequis :

Aucun prérequis

Statut :

Stagiaire de la formation professionnelle rémunéré ou non

Durée & accès :

14 heures de formation
soit 2 journées de 7 heures

Accès : dès les effectifs réunis et les conditions réalisées

Modalité d'inscription : se rapprocher des contacts en département.

Prochaines sessions :

Nous contacter

Objectif de qualification :

NC

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable d'organiser et gérer l'activité des établissements de restauration commerciale ou collective, dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation.

Compétences visées et résultats attendus :

- Identifier et appliquer les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale actuellement applicable en France.

- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale (utiliser le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) du secteur d'activité, mettre en pratique la méthode HACCP...), préparer et/ou réaliser un contrôle sanitaire.

- Identifier et prévoir les dangers sanitaires dans sa pratique professionnelle.

- Mettre en place des mesures pour la prévention des risques d'intoxications alimentaires par les bonnes pratiques d'hygiène de la réception des denrées au consommateur.

En 2024, 122 personnes se sont inscrites et ont suivies intégralement la formation et 122 ont répondu à notre enquête pour un taux de satisfaction de 94%.

Lieu de formation & contact :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
des Ardennes :
8 rue de Clèves
08000 CHARLEVILLE-MEZIERES
Tél. : 03.24.56.81.81
formation08@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
de l'Aube :
37 Rue des Bas Trévois
10000 TROYES
Tél. : 03.25.82.62.06
formation10@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
de la Marne :
68 boulevard Lundy
51086 REIMS Cedex
Tél. : 03.26.61.27.25
formation51@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
de la Haute-Marne :
9 rue Decrès
52000 CHAUMONT Cedex
Tél. : 03.25.32.19.77
formation52@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
de la Meurthe-et-Moselle :
4 rue de la Vologne - 54520 LAXOU

40 rue Carnot - 54150 VAL DE BRIEY
Tél. : 03.83.95.60.58
Formation54@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
de la Meuse :
Route du Pont de Dammarie -
Bâtiment Les Roises 3è étage
55000 SAVONNIERES-DEVANT-BAR

23 rue de la Belle Vierge
55100 VERDUN
Tél. : 03.29.79.76.65
formation55@cma-grandest.fr

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
de Région Grand Est - Etablissement
des Vosges :
22 rue Léo Valentin - BP 21159
88060 EPINAL Cedex
Tél. : 03.29.69.55.55
formation88@cma-grandest.fr

Contenu :

Prévenir tout risque de contamination et de développement :
- les dangers microbiens, microbiologiques dans l'alimentation
et les autres dangers potentiels (chimiques, physiques, biologiques)

Comprendre et maîtriser les règles d'hygiène alimentaire :
- respect des températures de conservation cuisson et
refroidissement, durées de vie, procédures de congélation et/ou
décongélation, traçabilité et la gestion des non-conformités,
bonnes pratiques d'hygiène, hygiène du personnel et des
manipulations, marche en avant, organisation, le rangement et
la gestion des stocks;

Appliquer ces règles à son environnement professionnel :
- points critiques, mesures de vérification, limites critiques

Analyser les risques et mettre en place les mesures nécessaires
pour pallier aux risques alimentaires :
- documentation, mesures de surveillance, actions de correction

Ateliers de mise en pratique :
- Contrôle des huiles de friture : présentation des différents
moyens de contrôle exemple lame test (en face à face ou par
photos); Détergent et désinfectant ;
- Lavage des mains : réalisation de test après le lavage des mains
;
- Simulation d'autocontrôles (l'apprenant est placé dans une
situation d'auditeur en mettant en évidence les points forts et
faibles tout en proposant des solutions adaptées) :
- Réception et stockage : quai de réception, zone de réception,
chambre froide produits laitiers, chambre froide fruits et
légumes, chambre froide 4ème et 5ème gamme, épicerie,
chambre froide DOA, chambre froide viandes, épicerie sous-sol,
congélateur, local boisson sous-sol ;

Organisation de la formation :

Formation en présentiel dans les établissements
départementaux de la CMA de Région Grand Est.

Méthodes pédagogiques utilisées :

- Formation théorique ponctuée d'études de cas concrets et
d'exercices pratiques.
- Echanges permanents entre formateur et stagiaires.
- Remise de documents type et d'un guide : supports
législatifs et réglementaires.
- Méthode déductive et inductive comportant des apports de
connaissances, ainsi que des exercices pratiques.
- Echange, cours théorique, retour sur expérience, débat sur
les différentes activités
- Étude de cas concrets et ateliers de mise en pratique

Validation du parcours / Modalités d'évaluation :

- Auto-évaluation par un questionnaire de connaissance.
- Évaluation en fin de formation pour vérifier les
compétences acquises par une mise en situation
professionnelle et un QUIZZ.
- Remise d'une attestation de suivi.
- Évaluation de la qualité perçue en fin de formation.

*Chemin d'accès : cma-grandest.fr

Coût de la formation :

30€/H TTC par stagiaire

- Possibilité de prise en charge totale ou partielle du coût de la formation selon les règles définies par les dispositifs de financement existant (OPCO, FAFCEA, ...).

- Nous contacter

Equipements :

- Salle équipée de vidéoprojecteur et/ou de tableau blanc numérique interactif
- Accès WIFI

Participants :

12 stagiaires maximum

Session ouverte à partir de 4 stagiaires

Pour plus de renseignements :

Référent / Contact Handicap - mail :

Information disponible sur notre site internet CMA de Région Grand Est* /ou nous contacter.

Débouchés

NC

Possibilité de poursuites d'études :

Des formations complémentaires et/ou transversales peuvent être proposées à l'issue de la formation.

Qualification des formateurs :

Formateur professionnel qualifié dans le domaine de l'hôtellerie et restauration.

Conditions générales de vente :

à consulter en flashant ce code



Pour les équivalences et passerelles (cf : notre site internet ou nous contacter)