

Hygiène alimentaire : les bonnes pratiques

Contexte professionnel

Evoluer au sein du secteur alimentaire ou exercer une activité en lien avec les denrées alimentaires en toute sérénité nécessite de connaître la réglementation associée, de manière à identifier les risques pour les consommateurs et à garantir les conditions d'hygiène requises.

Cette formation permet d'**appréhender dans leur globalité les principes d'hygiène régissant le secteur alimentaire.**

Public et conditions d'accès

Toute personne intervenant dans le secteur alimentaire, de façon permanente ou occasionnelle.

Toute personne exerçant une activité en lien avec les denrées alimentaires, indépendamment du secteur.

Prérequis :

- Comprendre le français : écrit et oral,
- Evoluer dans le domaine alimentaire et/ou exercer une activité commerciale en lien avec les denrées alimentaires.

Effectif minimum par groupe : **8** apprenants.

Effectif maximum par groupe : **12** apprenants.

 Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap.

Objectifs

- ✔ **Mettre en œuvre** les principes de l'hygiène en secteur alimentaire.
- ✔ **Être capable** d'organiser et de gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.
- ✔ **Analyser** les risques liés à la nature de l'activité.

Contacts

CMA Formation Colmar

13 avenue de la République, 68000 COLMAR

☎ 03 89 20 84 62 / ✉ gestionfcc@cm-alsace.fr

CMA Formation Mulhouse

12 boulevard de l'Europe, 68100 MULHOUSE

☎ 03 89 46 89 05 / ✉ gestionfcm@cm-alsace.fr

Référente handicap - Véronique LITTEL

☎ 03 88 19 79 17 / ✉ vlittel@cm-alsace.fr

Tarif

210,00 euros nets de taxes.

Possibilité de prise en charge totale ou partielle en fonction de la situation propre au participant.

Lieu et date

 La formation est proposée au sein des sections CMA de Colmar et Mulhouse.

 Pour connaître les calendriers de formation, nous contacter et consulter la programmation sur notre site internet : www.cm-alsace.fr.

Durée de la formation - délai d'accès

1 jour - 7 heures

Le délai moyen d'accès à la formation est de 15 jours.

Modalités de validation

Attestation de formation / certificat de réalisation

Modalités de formation

Cette formation est accessible en Formation Continue.

Taux de
réussite

Taux de
satisfaction

Taux de
recommandation

Nouveauté
2025

PROGRAMME

✓ Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers biologiques (dont microbiologiques), chimiques et corps étrangers
- Les allergènes
- Les valeurs nutritionnelles

✓ Fondamentaux de la réglementation en hygiène alimentaire

- Le paquet hygiène
- Les notions de déclaration, d'agrément, de dérogation
- Les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)

- Les contrôles officiels
- L'étiquetage des denrées

✓ Bonnes pratiques d'hygiène

- La définition des durées de vie
- Les bonnes pratiques
- L'hygiène des denrées alimentaires : locaux, équipements, personnel, environnement
- La maîtrise des températures (froid / chaud)
- Les mesures de vérifications et d'autocontrôles
- La traçabilité

Modalités pédagogiques

- Formation réalisée **en présentiel** et conduite à travers **une pédagogie active et participative** s'appuyant sur des études de cas et exemples concrets.

Équipement technique

- Les moyens matériels mobilisés sont en adéquation avec les objectifs de la formation et le programme associé. Dans ce cadre, une session « Hygiène alimentaire : les bonnes pratiques » est conduite au sein d'une salle de formation disposant entre autres équipements d'un vidéoprojecteur et d'un accès internet haut débit.

Modalités d'évaluation

- **Positionnement** en amont de la formation.
- **Évaluations formatives** effectuées durant toute la durée de la formation, de manière à s'assurer de la compréhension et de l'acquisition par les participants des apports délivrés.
- **Évaluation sommative** : QCM d'évaluation des acquis.

Intervenants

Formateurs consultants diplômés HACCP **experts en hygiène alimentaire et sécurité en restauration.**



Retrouvez toutes
nos formations
sur notre site



FORMATIONS COURTES
FORMATIONS DIGITALES
CERTIFICATIONS
FORMATIONS INDIVIDUALISÉES

Conditions générales
de vente :

