Renouveler vos connaissances en hygiène alimentaire

> Assurez la sécurité alimentaire de vos clients et la conformité de votre établissement

- **Formation continue**
- **Hygiène - Sécurité - Environnement**
- **Coup de cœur**
- **Durée :** 7 heures
- **Modalité :** Présentiel
- **Tarif :** 210 €

Objectifs

- MAITRISER les évolutions réglementaires
- IDENTIFIER les dangers et les éléments à maitriser lors des fabrications
- ÉVALUER votre organisation et adopter les bons comportements pour garantir la sécurité du consommateur

Tout savoir sur l'accompagnement

Contenu

La réglementation et les attentes des services de contrôle

- Contexte et réglementation en vigueur : fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Les contrôles officiels
- Les principes de l'hygiène alimentaire et guide de bonnes pratiques d'hygiène

Les aliments et les risques sanitaires

- Les différents types de dangers
- Le développement des micro-organismes et les axes de maîtrise
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

L'organisation de la maitrise sanitaire dans l'établissement

- La conformité des locaux de production et des véhicules
- Les points clés en termes d'hygiène : fabrication, organisation, transport et stockage

- Les moyens de maitrise : températures, durées de vie, nettoyage, désinfection et remise au consommateur
- Les opérations à risque spécifique
- L'organisation de la traçabilité
- La gestion des produits non conformes et de l'alerte sanitaire

Organisation et modalités

Pour qui :
Créateur ou repreneur d'entreprise, dirigeant d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi, personne à titre individuel

Accès :
- **Prérequis :**
  - avoir suivi la formation **Hygiène alimentaire dans un établissement de restauration commerciale**
  - ou avoir suivi une formation hygiène alimentaire GBPH (guide de bonnes pratiques d'hygiène) pour les métiers de bouche : boulanger, boucher, pâtissier
  - ou posséder un équivalent dans le cadre de ses études.
- Sous 48 heures avant le 1er jour de la formation sous réserve:
  - D'un entretien de positionnement
  - Des effectifs minimum et maximum pouvant être accueillis

Déroulement :
- Formation en présentiel
- Groupe de 12 personnes en moyenne
- Alternance d'apports théoriques et de mises en pratique

Accessibilité :
Formation adaptée et accessible aux besoins des personnes en situation de handicap: **condition d'accueil, accès et coordonnées du référent handicap.**

Modalités d'évaluation :
- Acquis: questionnaire réalisé en début et fin de formation
- Cas pratique tout au long de la formation

Tarifs et financement

- 210 € net de taxes
- Financement : Prise en charge possible

Contact & réservations

Vous souhaitez + d'informations ? Vous souhaitez vous inscrire en ligne ? Découvrez les prochaines sessions pour cette formation directement sur notre site web : **https://**

www.cma-occitanie.fr/catalogue/renouveler-vos-connaissances-en-hygiene-alimentaire-for-01138

Les informations de cette fiche proviennent du site **www.cma-occitanie.fr** et sont données à titre indicatif ; elles peuvent être actualisées sans préavis. La date de dernière mise à jour de cette fiche est le : 10/11/2026. Date d'impression de ce document : 22/11/2026.

Siret : 130 027 931 00455. Consulter nos conditions générales de vente sur notre site internet.

Téléphone : 3006