



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Loiret

INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

Le service formation professionnelle de la CMA du Loiret

## J-01 | HYGIÈNE ET SECURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION ET AUTRES ALIMENTATIONS (MÉTHODE HACCP)

2 JOURS

### OBJECTIFS

- > Reprendre les dispositions en matière d'hygiène selon la nouvelle réglementation.
- > Comprendre la méthode et être capable de mettre en place une organisation structurée de maîtrise des risques alimentaires.
- > Faire de la méthode et de la nouvelle réglementation un nouvel état d'esprit.
- > Formation obligatoire au 1<sup>er</sup> octobre 2012.

### Public concerné

Artisans en alimentaire, restaurateur, responsable de cuisine, cuisinier, toute personne travaillant dans une cuisine

### Durée

2 jours (14 heures)

### Tarif\*

#### > FORMATION COLLECTIVE\*\*

- Public artisanal :  
**90 €/jour/personne**
- Public non artisanal :  
**230 €/jour/personne**

\* Se renseigner pour connaître les conditions de prise en charge de la formation

\*\* minimum de 6 inscrits pour valider la session

### Lieu et dates

Orléans  
Montargis  
Pithiviers

### En savoir +

Institut des métiers et de l'artisanat

Séverine DOKOSSI  
☎ 02 38 42 12 75  
s.dokossi@cma-loiret.fr

### PROGRAMME

#### ■ LE POINT DE VUE RÉGLEMENTAIRE

- Les règlements européens 178/2002, 852 et 853/2004
- L'arrêté du 9 mai 1995, les notes de service de la DGAL
- Les autorités de surveillance de la sécurité alimentaire

#### ■ L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- La vie, les mœurs des microbes et leurs caractéristiques
- L'incidence des températures sur les microbes
- Les règles d'or à respecter (pour le personnel, les aliments, le matériel et les locaux)

#### ■ GÉNÉRALITÉS SUR L'HACCP

- Origine et définition
- Principes généraux (analyser les dangers, prévoir des mesures préventives)
- Déterminer les points critiques, étudier leur maîtrise :
  - Fixer les limites tolérables
  - Mettre en place un système de surveillance
  - S'imposer des actions correctives

- Prévoir des outils d'autocontrôle
- Archiver et garder des traces
- Utilisation d'un guide de bonnes pratiques « restaurateur »
- L'auto-évaluation d'une exploitation

#### ■ LA TRAÇABILITÉ

- Les obligations des restaurateurs et de toute personne du secteur alimentaire en matière de traçabilité interne

#### ■ MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Cette formation est assurée par des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Pédagogues confirmés, en contact régulier avec le terrain
- Plus qu'un savoir-faire, la formation vous apporte un comment-faire immédiatement applicable
- De nombreux supports fournis tout au long du stage, vous permettront de se constituer un excellent outil de référence
- La formation est en présentiel

#### ■ VALIDATION

- Evaluation tout au long de la formation par des exercices
- Remise d'un support écrit reprenant une synthèse des informations de la formation
- Remise d'une attestation de stage avec un numéro d'agrément