

# Hygiène et sécurité alimentaire en restauration et autres alimentations (Méthode HACCP)



**NOUVEAU**

Pour compléter vos connaissances,  
suivez aussi notre formation

"HACCP - étiquetage  
des produits alimentaires"  
>> 1 jour • Orléans

Programme de formation sur  
[www.cma45.fr](http://www.cma45.fr)



**D'INFOS**

Séverine DOKOSSI • ☎ 02 38 42 12 75

✉ [s.dokossi@cma-loiret.fr](mailto:s.dokossi@cma-loiret.fr)



*En cas d'empêchement,  
merci de prévenir **dix jours avant** le début du stage.  
Passé ce délai, vous serez redevable des frais de stage.*

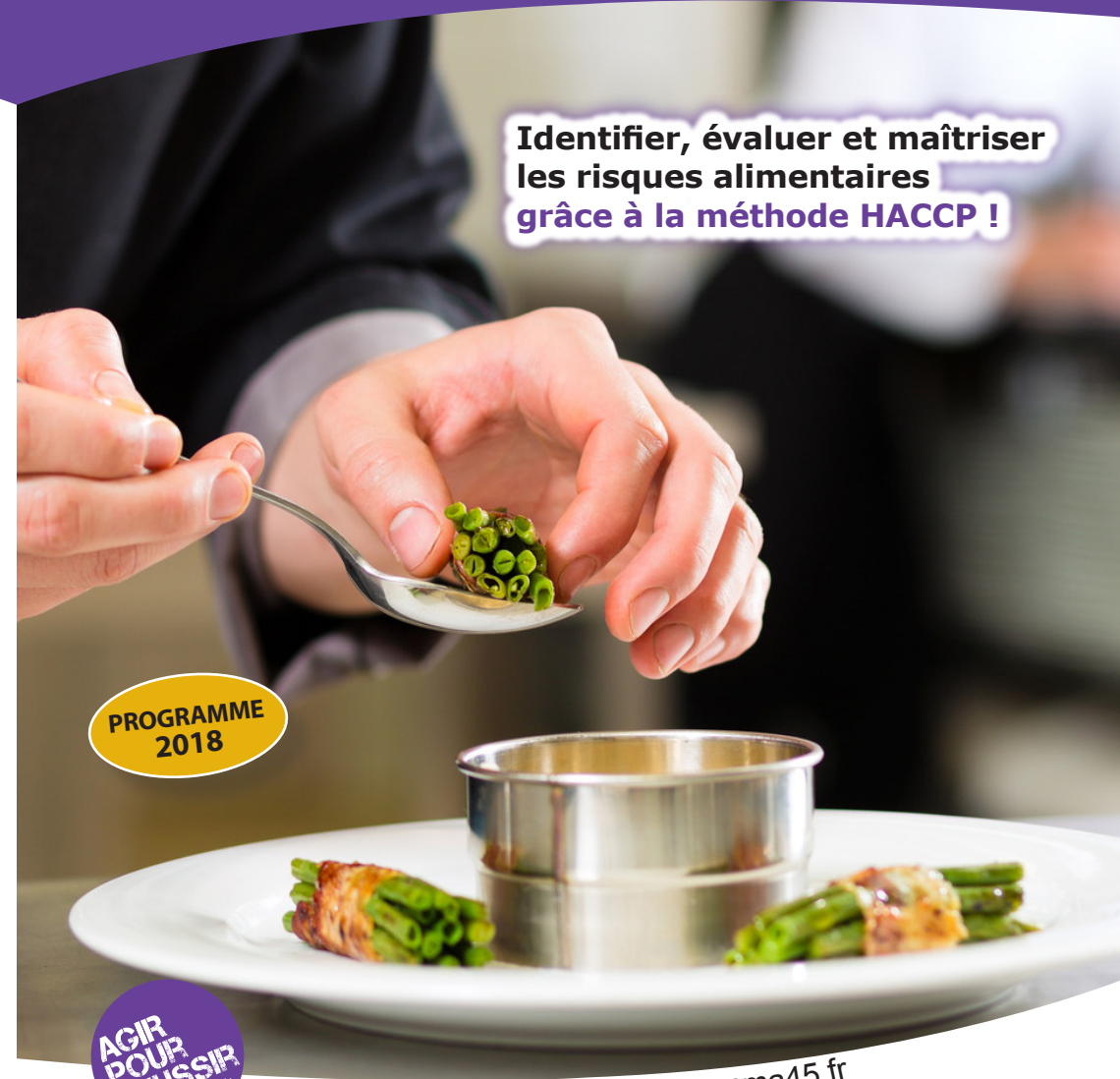


Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Loiret

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU LOIRET  
28 rue du Faubourg Bourgogne • CS 22249 • 45012 Orléans Cedex 1  
☎ 02 38 68 08 68 • [accueil@cma-loiret.fr](mailto:accueil@cma-loiret.fr)

© CMA du Loiret | S.houth | Fotolia - 02.18



**Identifier, évaluer et maîtriser  
les risques alimentaires  
grâce à la méthode HACCP !**

**PROGRAMME  
2018**

**AGIR  
POUR  
REUSSIR**  
[www.artisanat.fr](http://www.artisanat.fr)

[www.cma45.fr](http://www.cma45.fr)

Une formation  
**INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT**



Chambre de Métiers  
et de l'Artisanat

Loiret



Depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2012, les établissements de restauration commerciale sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité (article L.233-4 du Code rural et de la pêche maritime).

### OBJECTIFS

- Identifier les principaux points à prendre en compte pour la mise en oeuvre et le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Organiser et gérer son activité dans des conditions d'hygiène conformes
- Développer un comportement responsable et préventif concernant l'hygiène des aliments.

### ► Public concerné

Dirigeant d'entreprise, conjoint<sup>2</sup> de dirigeant, salarié du secteur de l'alimentation et de la restauration.

### ► Durée

2 jours consécutifs (14 heures).

### ► Dates de stage

ORLÉANS	MONTARGIS	PITHIVIERS
IMA - 44 rue Fbg Bourgogne	Agence CMA - 6 rue de Vaublanc	Agence CMA - 1 bis rue du Fbg d'Orléans
12 & 13 février	12 & 13 mars	16 & 17 avril
11 & 12 juin	2 & 3 juillet	
15 & 16 octobre	19 & 20 novembre	
26 & 27 novembre		

### ► Tarifs et conditions de prise en charge

**Coût total de la formation : 460 € / personne**

#### • Public artisanal : 180 € / personne

après déduction de la prise en charge par le conseil de formation de la Chambre régionale de métiers et de l'artisanat (CRMA) du Centre-Val de Loire.

La CMA se charge de faire la demande de prise en charge.

#### • Autres publics (ressortissants CCI, salariés et demandeurs d'emploi) : 460 € / personne

Contactez votre fonds de formation, AGEFICE pour les ressortissants CCI, OPCA pour les salariés et Pôle emploi pour les demandeurs d'emploi, pour une demande de prise en charge.



### IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE

Raison sociale..... Activité.....  
 Numéro RM ou SIRET..... Date de création.....  
 Effectif de l'entreprise..... Tél.....  
 Adresse.....  
 ..... Courriel.....



### IDENTIFICATION DU STAGIAIRE

Nom..... Prénom.....  
 Né(e) le..... Lieu de naissance.....  
 Adresse.....  
 ..... Tél.....  
 Courriel.....

Statut :  Gérant TNS :  CMA  CCI  
 Conjoint gérant TNS  Salarié  
 Micro-entrepreneur CMA  Autre.....

Formation en adéquation avec une activité artisanale, commerciale actuelle/future :  Oui  Non



### JE SOUHAITE M'INSCRIRE À LA SESSION DE FORMATION DU :

- 12 & 13 février (Orléans)  12 & 13 mars (Montargis)  
 11 & 12 juin (Orléans)  16 & 17 avril (Pithiviers)  
 15 & 16 octobre (Orléans)  2 & 3 juillet (Montargis)  
 26 & 27 novembre (Orléans)  19 & 20 novembre (Montargis)



### PIÈCE À JOINDRE AU BULLETIN D'INSCRIPTION - Spécificité pour les micro-entrepreneurs

- Dernière déclaration du chiffre d'affaires



**Envoyez ce bulletin d'inscription accompagné de votre règlement libellé à l'ordre de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret.**

Fait à..... le.....  
 Signature

\*Action éligible au Compte personnel de formation (CPF) sous le numéro : 150063

<sup>1</sup>HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques)

<sup>2</sup> Le conjoint du dirigeant de l'entreprise peut suivre cette formation et bénéficier du "tarif public artisanal" à condition d'être déclaré dans l'entreprise.

**Merci de compléter ces champs lisiblement.**