

Développez vos compétences,
avec la CMA Loiret

NOUVEAU

Pour compléter vos connaissances,
suivez aussi notre formation

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

Programme de formation sur
www.cma45.fr

**+
D'INFOS**

Séverine DOKOSSI • ☎ 02 38 42 12 75

✉ 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.*

© CMA du Loiret | S.outh | Fotolia - 01.19



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



FORMATION
HYGIÈNE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
en restauration et autres alimentations

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

**PROGRAMME
2019**



Une formation
INSTITUT DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT

Avec
le réseau des ,
l'Artisanat a de l'avenir

>> www.cma45.fr
 CMA Loiret



Depuis le 1^{er} 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 œuvre 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, conjoint² 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 - 61 A. Coquillet	Agence CMA - 1 bis rue du Fbg d'Orléans
11 & 12 février	4 & 5 mars	1er & 2 avril
13 & 14 mai	24 & 26 juin	16 & 17 septembre
8 & 9 juillet	9 & 10 décembre	
21 & 22 octobre		
25 & 26 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

*Si oui, précisez l'activité envisagée : _____

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

11 & 12 février (Orléans) 4 & 5 mars (Montargis) 1er & 2 avril (Pithiviers)
 13 & 14 mai (Orléans) 24 & 25 juin (Montargis) 16 & 17 septembre (Pithiviers)
 8 & 9 juillet (Orléans) 9 & 10 décembre (Montargis)
 21 & 22 octobre (Orléans)
 25 & 26 novembre (Orléans)

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

- Dernière déclaration du chiffre d'affaires

➔ Renvoyez 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

Merci de compléter ces champs lisiblement.

¹Action éligible au Compte personnel de formation (CPF) sous le numéro : 236390
²HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques)
³ 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.