



HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION

REF : FOR-00555

DURÉE : 2 jours - 14h

DATES : [consulter notre calendrier](#)

TARIF : 420€ TTC

PUBLIC

- Chef d'entreprise, salarié, conjoint collaborateur et porteur de projet

PRÉ-REQUIS

- Aucun

LIEUX DE FORMATION

- CMA Formation Toulouse Centre
55 blvd de l'Embouchure, 31200 Toulouse
- CMA Antenne du Comminges
5 espace Pégot, 31800 Saint-Gaudens

MODALITÉS & DÉLAI D'ACCÈS

- Jusqu'à la veille de la formation

ACCÈSIBILITÉ

- Conditions d'accès au public en situation de handicap, contactez le référent handicap au 05 61 10 47 40

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formateur spécialisé en réglementation hygiène
- Support de formation et guide des bonnes pratiques d'hygiène fournis
- Formation accessible en présentiel

ÉVALUATION

- Questionnaire d'évaluation, attestation de suivi de formation et d'évaluation des acquis à l'issue de la formation

INFORMATION ET INSCRIPTION

- Possibilité de prise en charge partielle ou totale en fonction de votre statut
- Nos conseillers sont à votre disposition au 06 70 00 48 17 ou par courriel à formation@cm-toulouse.fr

JE M'INSCRIS

OBJECTIFS

- **MAÎTRISER** l'essentiel des règles d'hygiène spécifiques à la restauration
- **ADAPTER** son comportement et ses méthodes de travail en vue d'assurer une bonne sécurité des aliments et des consommateurs

PROGRAMME

- **ALIMENTATION ET RISQUES POUR LE CONSOMMATEUR**
 - La microbiologie des aliments
 - Les dangers biologiques dans l'alimentation
 - Les moyens de maîtrise des dangers biologiques, physiques et chimiques
 - Les toxi-infections alimentaires collectives
- **LES FONDAMENTAUX DE LA RÉGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE ET NATIONALE**
 - Réglementation communautaire en hygiène alimentaire
 - Notions de déclaration et agrément sanitaire
 - Les contrôles officiels
- **LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)**
 - Les bonnes pratiques d'hygiène et pré-requis (BPH)
 - Les principes de l'HACCP
 - Autocontrôles et enregistrements

CMA FORMATION