

Formation digitale tutorée

Hygiène alimentaire pour l'activité de restauration commerciale

14 heures
420€

Une offre de formation du réseau des CMA

Pourquoi vous former ?

La formation à l'hygiène et à la sécurité alimentaire est **obligatoire en France depuis le 1^{er} octobre 2012 dans le secteur de la restauration commerciale (traditionnelle ou rapide).**

Au moins un membre du personnel doit avoir bénéficié d'une formation « Hygiène alimentaire dans l'activité de restauration commerciale » de 14 heures, aussi connue sous l'appellation « Formation HACCP* ».

Vous former aux règles d'hygiène alimentaire vous permet de vous conformer à vos obligations réglementaires !



ACCOMPAGNEMENT & SUPPORTS PÉDAGOGIQUES:

- Des contenus et une progression conçus avec nos experts métiers et pédagogiques
- Un accès à notre plateforme en ligne 7j/7, 24h/24
- Une assistance technique et fonctionnelle (supportdigital@cma-france.fr)
- Un tutorat pédagogique et de motivation exercé par un expert "Hygiène alimentaire" de la CMA
- Des livrets et documents téléchargeables et à conserver
- Votre attestation de formation



ÉVALUATION:

- Quiz d'auto-évaluation à la fin de chaque séquence
- Evaluation finale
- Questionnaire de satisfaction

Accessible 24h/24 pendant 30 jours à compter de votre inscription sur la plateforme, suivez la formation **à votre rythme, selon vos contraintes !**

Tutorat par un expert de l'hygiène alimentaire au sein de la CMA

Le tutorat **entretient votre motivation** pour réaliser la formation et **répond à toute question que vous vous posez sur le contenu** de la formation !

Contenu

1. La microbiologie des aliments

Le monde microbien, les microbes utiles et néfastes dans l'alimentation, la contamination des aliments...

2. Les dangers dans l'alimentation

Les dangers microbiologiques, chimiques, physiques...

3. Les moyens de maîtrise des dangers

La prévention des dangers, les matières premières, la main d'œuvre, le matériel...

4. La réglementation applicable à la restauration

La réglementation communautaire, nationale, l'inspection sanitaire...

5. Le plan de maîtrise sanitaire

Les PBH, les principes de l'HACCP...

Evaluation finale

*« HACCP : « Hazard Analysis Critical Control Point » en français « Analyse des dangers et maîtrise des points critiques », méthode de sécurité sanitaire des aliments apparue dans les années 60.