

**FORMATION REGLEMENTATION EN HYGIENE  
ET BONNES PRATIQUES**

**⚠ Pour les métiers de bouche -7 heures** (Boulangers, Pâtisseries, Chocolatiers, Bouchers, Charcutiers, Traiteurs, Volailleurs, Poissonniers...)

De 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00	Lieux
Lundi 13 février 2017	Boves
Lundi 13 mars 2017	Abbeville
Lundi 10 avril 2017	Boves
Lundi 29 mai 2017	Péronne
Lundi 26 juin 2017	Boves
Lundi 18 septembre 2017	Boves
Lundi 16 octobre 2017	Abbeville
Lundi 06 novembre 2017	Boves
Lundi 04 décembre 2017	Boves

**COUT PEDAGOGIQUE :**

*Pour les chefs d'entreprise artisanale salariés ou non, conjoints collaborateurs ou conjoints associés : 290 € H.T.  
Pour les salariés: 176 € H.T. TARIF REDUIT*

**FRAIS ADMINISTRATIFS: 40 € HT\* si option 2 choisie**

Selon le Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, paru au Journal officiel de l'Union Européenne, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

- 1- A ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.
- 2- A ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.
- 3- Au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

**FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE  
ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES  
ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE**

**⚠ Pour la restauration commerciale – 14 heures :**

De 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00	Lieux
Lundi 30 et mardi 31 janvier 2017	Boves
Lundi 27 et mardi 28 février 2017	Abbeville
Lundi 27 et mardi 28 mars 2017	Boves
Lundi 24 et mardi 25 avril 2017	Boves
Lundi 22 et mardi 23 mai 2017	Péronne
Lundi 19 et mardi 20 juin 2017	Boves
Lundi 04 et mardi 05 septembre 2017	Boves
Lundi 02 et mardi 03 octobre 2017	Abbeville
Lundi 30 et mardi 31 octobre 2017	Boves
Lundi 20 et mardi 21 novembre 2017	Boves
Lundi 27 et mardi 28 novembre 2017	Péronne

**COUT PEDAGOGIQUE :**

*Pour les chefs d'entreprise artisanale salariés ou non, conjoints collaborateurs ou conjoints associés : 580 € H.T.  
Pour les salariés: 350 € H.T. TARIF REDUIT*

**FRAIS ADMINISTRATIFS: 40 € HT\* si option 2 choisie**

**A partir du 1<sup>er</sup> octobre 2012**, en application de la Loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime), le décret du 24 juin 2011 est venu préciser l'**obligation** de formation en matière d'hygiène alimentaire, les établissements de la restauration commerciale, doivent avoir dans leur effectif au moins une personne ayant suivi un stage d'une durée de **14 heures**.

**• PREREQUIS:**

Niveau d'études générales de niveau V

**• DATES ET LIEUX:**

Selon le calendrier

**• SUPPORTS PEDAGOGIQUES:**

*Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la Profession  
Documents « qualité »*

**A L'ISSUE DU STAGE UNE ATTESTATION  
D'ASSIDUITE VOUS SERA DELIVREE**

*(Cette attestation peut vous être demandée dans le cadre  
des contrôles des services compétents de l'Etat)*

Cupon à découper et à nous retourner

**BULLETTIN D'INSCRIPTION  
Public : Professionnels de la filière alimentaire**

**DATE(S) (de la formation) :** .....

**Option 1 : accompagnement sur site des artisans :** 80 € (frais administratifs offerts)

**Option 2 : sans intervention technique sur site :** 40 € (paiement des frais administratifs)

**Le stagiaire :**     Madame     Monsieur

Nom : .....

Prénom : .....

Date de Naissance : .....

<b><u>Je règle :</u></b>	<b><u>Métiers de Bouche</u></b>	<b><u>Restaurateurs</u></b>
<input type="checkbox"/> Chef d'Entreprise Artisanale :	290 € <input type="checkbox"/>	580 € <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Conjoint Collaborateur ou Associé :	290 € <input type="checkbox"/>	580 € <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Micro - entrepreneur :	290 € <input type="checkbox"/>	580 € <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Salariés :	176 € <input type="checkbox"/>	350 € <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Autres :	290 € <input type="checkbox"/>	580 € <input type="checkbox"/>

**L'Entreprise (ou le cas échéant, coordonnées personnelles) :**

Dénomination : .....

Nom du Dirigeant : .....

Adresse : .....

C.P. : ..... Ville : .....

Activité(s) : .....

Tél. ☎ : \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_ Port ☎ : \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

Courriel : .....

Entreprise de : Moins de 10 salariés  de plus de 10 salariés

N°SIRET:.....Code NAFA : .....

Reconnait avoir pris connaissance des conditions générales de vente et d'organisation .Fait à..... Le.....

**Cachet et signature**

**PRISE EN CHARGE**    *Partie à compléter par la Chambre de Métiers*

***ATTENTION :** l'inscription ne sera prise en compte qu'accompagnée du chèque de caution ou de paiement correspondant au coût pédagogique ainsi que du chèque correspondant à l'option choisie.*

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### - FRAIS DE PARTICIPATION:

#### ☛ Coût pédagogique

- ✓ Pour les entreprises appartenant au Secteur des Métiers de la Somme :

-Pour les chefs d'entreprise artisans salariés ou non, conjoints collaborateurs ou conjoints associés de la filière Alimentaire :

(Une intervention financière de la part du FAFCEA Secteur Alimentation peut être demandée)

-Pour les salariés de la filière Alimentaire :

(Une intervention financière de la part d'un O.P.C.A. peut être demandée)

- ✓ Pour les entreprises n'appartenant pas au Secteur des Métiers de la Somme

(Une intervention financière de la part d'un O.P.C.A. peut être demandée)

#### ☛ Frais administratifs

La totalité (40€) est obligatoirement versée lors de l'inscription, dans le cas du choix de l'option 2.

Si une intervention technique sur site est demandée par le stagiaire (choix de l'option1), celui-ci s'engage à s'acquitter de 80€. Dans ce cas les frais administratifs sont offerts.

Le chèque de règlement doit être joint au présent bulletin d'inscription et ordonné à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Somme.

### - EN CAS D'ANNULATION PAR LA CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA SOMME:

Ce règlement sera restitué à l'entreprise, ou pourra servir d'avoir pour un autre stage.

### - EN CAS DE DESISTEMENT PAR L'ENTREPRISE

Dans un délai inférieur à 8 jours avant la date du début de la formation, le règlement total sera gardé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Somme pour couvrir les frais pédagogiques engagés.

### - EN CAS D'ABANDON PAR LE STAGIAIRE EN COURS DE FORMATION :

Le montant total du règlement est conservé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Somme.

Une documentation conforme à l'Article L.6353-12 et L.6353.13 du contrat de travail sera envoyée sur demande.

.....  
**Pour toute inscription, nous vous remercions de nous retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un chèque de caution ou de paiement correspondant au coût pédagogique ainsi que du chèque du montant correspondant à l'option choisie à l'ordre de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Somme à l'adresse postale ci-dessous :**

**CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA SOMME  
DIRECTION DU DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE ET DE LA FORMATION  
7, RUE DE L'ILE MYSTERIEUSE - CS 51006  
80332 LONGUEAU CEDEX**

## PRESENTATION DES FORMATIONS (non exhaustive)

Ces formations ont pour objectif principal, d'aider les professionnels de la filière alimentaire à mieux appréhender la notion d'Hygiène au sein de leurs établissements. A travers des cours et des travaux pratiques, elle permet de mieux comprendre la réglementation, d'appliquer les Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques, et de mieux répondre aux exigences des clients et des services compétents de contrôle de l'Etat.

#### ☛ RAPPEL DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

Une présentation des différents règlements, directives et arrêtés applicables aux professions du secteur alimentaire, est réalisée. Les notions de « traçabilité » et d'« agrément sanitaire » seront également abordées.

#### ☛ NOTIONS DE MICROBIOLOGIE

L'étude du monde microbien est indispensable afin de mieux comprendre les mesures et conditions nécessaires à prendre, pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments (quels sont les différents micro-organismes, leurs origines, leurs facteurs de développement, les moyens de lutte associés...).

#### ☛ L'ANALYSE DES DANGERS PAR LA METHODE « H.A.C.C.P. »

L'H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) est un outil méthodologique de la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Les sept principes de l'H.A.C.C.P. sont ici détaillés.

#### ☛ UTILISATION DES GUIDES DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES

Les Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques aident au respect des exigences essentielles en matière d'Hygiène. Une présentation de l'articulation de ces guides est réalisée et un gros travail d'appropriation est entrepris. (Présentation détaillée : des points clefs à maîtriser en matière d'Hygiène, des éléments de surveillance à mettre en place et des fiches de bonnes pratiques)

#### ☛ GESTION DES DOCUMENTS « QUALITE » DANS L'ENTREPRISE

De nombreux documents « Qualité » vous seront proposés afin de répondre à l'obligation de résultats en matière d'Hygiène. (plan de nettoyage et de désinfection des locaux, fiches de relevés de températures des enceintes froides positives et négatives, fiche de contrôles des réceptions de marchandises, fiche de contrôle de la maîtrise de la chaîne du froid pendant le transport, fiche de contrôle de refroidissement des produits...)



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

Somme

## FORMATIONS EN HYGIENE POUR LE SECTEUR ALIMENTAIRE

**CHAMBRE DE METIERS ET DE  
L'ARTISANAT DE LA SOMME**  
Direction du Développement Economique  
et de la Formation

**Siège social : Cité des Métiers  
et de l'Artisanat**

**7, Rue de l'Île Mystérieuse - 80440 BOVES**

**Adresse postale : 7, Rue de l'Île Mystérieuse  
CS 51006**

**80332 LONGUEAU CEDEX**

**Caroline MANSART  
03 60 127 142**

**Peggy FOLLET  
03 60 127 140**

**[c.mansart@cma80.fr](mailto:c.mansart@cma80.fr)**

**[p.follet@cma80.fr](mailto:p.follet@cma80.fr)**

**Site internet : [www.cma80.fr](http://www.cma80.fr)**