

Tout savoir sur l'hygiène des aliments

Référence : BFC_FOR_Hygiene_allergenes

Thématique : Hygiène alimentaire

Taux de satisfaction : 89.52 %

Objectif

Appliquez et faites appliquer les bonnes pratiques d'hygiène

Public

Chef d'entreprise, conjoint, créateur/repreneur d'entreprise, demandeur d'emploi, salarié.

Programme

• Connaître et comprendre la réglementation.
• Les inspections sanitaires.
• Identifier les dangers liés à son activité et les maîtriser.
• Déterminer les mesures de flexibilité octroyées pour son plan de maîtrise sanitaire.

Durée

1 jour

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Aucun.

Moyens pédagogiques et techniques d'encadrements

• Formateur spécialisé dans le domaine d'intervention et sélectionné par la CMA.

Pour les sessions en présentiel :
• Séance de formation en salle.
• Apports théoriques et mise en pratique.

Pour les sessions à distance :
• Matériel nécessaire : un ordinateur qui permet aux utilisateurs de passer des appels téléphoniques ou vidéo via Internet, ainsi que le partage d'écran via Zoom.
• Classe virtuelle sur l'outil TEAMS : échanges en vidéo avec le formateur.

Suivi et évaluation de la formation

Évaluation formative tout au long du stage - Feuille d'émargement - Attestation de stage.
Pour les sessions à distance : feuille d'émargement par demi-journée en ligne via l'outil NeTYparéo - Evaluation des acquis des stagiaires à la fin de formation - Attestation de stage.

Coût de la formation

Coût total pour 1 jour de formation : 245 euros

► voir les conditions générales de vente.

Ce coût peut être pris en charge par les financeurs de la formation.
Votre conseiller Chambre de Métiers vous aide dans vos démarches et vous accompagne dans le montage du dossier de prise en charge de la formation.
Renseignez-vous en cliquant sur « Être rappelé » en bas de la fiche.

Réservez dès maintenant votre place

Attention, les places à nos formations sont limitées. Si cette formation vous intéresse, réservez votre place directement en ligne ci-dessous.

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap.
Référent Handicap sur chaque site de formation.
Pour les candidats à l'apprentissage, dispositif spécifique d'accompagnement, PAVA, contactez-nous.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bourgogne Franche-Comté
65-69 rue Daubenton - 21000 Dijon | Tél : 30 06 (service et appel gratuits)
N°SIRET : 130 026 073 00028
N° déclaration d'activité formation : 27 39 01242 39
(cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État)

Mise à jour le 26/06/2026

Délivré par:

- 25 - CMA Formation Besançon : 101 Rue de Vesoul - 25000 BESANCON
- 89 - CMA Formation Auxerre : Délégation de l'Yonne 56-58 rue du Moulin du Président - BP 337 - 89005 AUXERRE Cedex
- 58 - CMA Formation Nevers : Délégation de Nevers 9 Rue Romain Baron, CS 80040 - 58027 NEVERS Cedex
- 89 - CMA Formation Sens : 8 Impasse de l'Europe – ZA du Saule Fendu - 89100 MAILLOT
- Formation à distance :
- 70 - CMA Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL
- 21 - CMA Formation Dijon : Délégation Côte-d'Or 65-69 rue Daubenton - BP 37451 - 21074 DIJON Cedex
- 71 - CMA Formation Chalon-sur-Saône : Délégation de Saône-et-Loire - Centre d'affaires du Pont Jean Richard - 1 avenue de Verdun - 71103 CHALON S/S Cedex
- 90 - CMA Formation Trévenans : 40 Grande rue - 90400 TREVENANS
- 39 - CMA Formation Dole : 2 Rue Louis de la Verne - 39100 DOLE
- 39 - CMA Lons-le-Saunier : 17 Rue Jules Bury - 39000 LONS LE SAUNIER

Prochaines sessions:

- Formation à distance - Lundi 15 mars 2027 - Inscription avant le 08/03/2027
- Formation à distance - Lundi 18 octobre 2027 - Inscription avant le 11/10/2027

Tarifs:

- Tout public - contact