

# Hygiène alimentaire

## Vos solutions de formation

En restauration commerciale, au moins une personne de l'établissement doit être formée à l'hygiène alimentaire (14 h) pour pouvoir ouvrir et exploiter : c'est une obligation légale (décret n° 2011-731). Les sessions programmées par la CCI affichant aujourd'hui complet, l'UMIH 43 vous propose deux solutions.

### 1 La formation OBLIGATOIRE

L'attestation exigée pour ouvrir un établissement de restauration commerciale.

**CCI HAUTE-LOIRE**1<sup>er</sup> ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

TARIF

**460 € TTC**

Session animée par

CCI Formation Haute-Loire · 14 h (2 jours)

- **Pour qui :** tout établissement servant des repas doit compter au moins 1 personne titulaire de l'attestation.
- **Comment :** les sessions CCI actuelles sont complètes. Selon le nombre de pré-inscrits, l'UMIH 43 peut faire ouvrir une nouvelle session (à partir de 8 inscrits). Pré-inscrivez-vous pour réserver votre place.

**Réserver**Complétez la **fiche contact UMIH 43** en précisant votre demande.

### 2 Former toute votre équipe

En complément : sur site, à vos dates, adapté à votre établissement.

FINANÇABLE

**jusqu'à 100 %\***

À noter : cette formation ne délivre pas l'attestation obligatoire (voir solution 1).

C'est une montée en compétences complémentaire, ouverte à vos cuisiniers et à votre salle.

- **Contenu :** Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène — les rappels essentiels et les gestes du quotidien, appliqués concrètement à votre cuisine.
- **En option :** élaboration ou mise à jour de votre PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire), le document formalisant vos procédures d'hygiène, demandé lors des contrôles.
- **Pour qui :** employeur relevant de la convention collective HCR, à partir de 2 salariés à former.
- **Format :** intervention sur site, en s'adaptant à vos contraintes (avant ou après saison).

**Me contacter**Complétez la **fiche contact UMIH 43** pour construire votre formation sur mesure.

### Quelle solution pour vous ?

Être en règle pour ouvrir Solution 1.

Sécuriser les pratiques de l'équipe Solution 2.

Les deux se complètent : l'attestation d'un côté, la culture hygiène de toute l'équipe de l'autre.