

Préparez efficacement votre contrôle sanitaire

Référence : BFC_FOR_PREPA_CONTROLE_SANITAIRE

Thématique : Hygiène alimentaire

Objectif

Comprendre les attentes d'un contrôle sanitaire.
Se préparer pour un prochain contrôle sanitaire.

Public

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

Programme

- Connaître la législation en vigueur et la grille d'inspection de contrôle sanitaire point par point et ses attendus.
- Connaître les outils de référence (Vademecum, guide des bonnes pratiques d'hygiène...).

Durée

1 jour (7 heures).

Prérequis et niveau de connaissance préalable

Diplôme alimentaire ou formation à l'hygiène.

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 en distanciel :
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 ZOOM : échanges en vidéo avec le formateur.

Suivi et évaluation de l'action de 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 Ypareo - Evaluation des acquis des stagiaires à la fin de formation - Attestation de stage.

Pour aller plus loin

Formation
« Hygiène et allergènes »

Formation
« Plan de Maîtrise Sanitaire »

Formation
« Initiation à la méthode HACCP »

Formation «
Guide des bonnes pratiques d'hygiène en restauration rapide »

Formation
« Etiquetage et déclaration nutritionnelle »

Coût de la formation

245€
►
Voir les conditions générales de vente

Accessibilité

Cette formation est accessible aux personnes en situation d'handicap après une analyse des besoins.
Référent Handicap sur chaque site de formation.

Réservez dès maintenant votre place

Cette formation vous intéresse ? Échangez avec votre conseiller départemental en cliquant sur « Être rappelé » en bas de la fiche.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bourgogne Franche-Comté
65-69 rue Daubenton - 21000 Dijon | Tél : 03 73 55 20 20
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 en ligne le 14/08/2025

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
- ne pas utiliser : Délégation Côte-d'Or 65-69 rue Daubenton - BP 37451 - 21074 DIJON Cedex
- Formation à distance :
- 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
- 70 - CMA Formation Vesoul : Espace de la Motte 5 RUE DU TALEROT 70000 VESOUL
- 90 - CMA Formation Trévenans : 40 Grande rue - 90400 TREVENANS

Prochaines sessions:

- 21 - CMA Formation Dijon - Jeudi 26 novembre 2026 - Inscription avant le 19/11/2026

Tarifs:

- Tout public - 245 euros