

# FORMATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

# Édition spéciale  
« Saisonniers »

Professionnels de la Restauration et de l'Alimentation

**Formez gratuitement vos saisonniers à l'Hygiène et à la Sécurité des aliments**

La Chambre de métiers et de l'Artisanat, en partenariat avec le Département de Loire-Atlantique et le laboratoire Inovalys, vous propose - une formation gratuite et complète d'une journée

**Demandeurs d'emploi, vous recherchez un travail saisonnier dans les Métiers de Bouche ?**

Cette formation s'adresse aussi à vous ! Renseignez-vous auprès de votre Mission Locale ou de Pôle Emploi.

## TROIS DATES POSSIBLES

### ➤ LUNDI 13 MAI - PORNIC

ZAC de la Chaussée  
2 rue du Docteur Ange GUÉPIN

### ➤ JEUDI 13 JUIN - GUÉRANDE

Service développement économique  
1 Place Dolgellau

### ➤ LUNDI 1<sup>ER</sup> JUILLET - PORNIC

ZAC de la Chaussée  
2 rue du Docteur Ange GUÉPIN

### ➤ MERCREDI 3 JUILLET-PORNICHERET

Espace Camille Flammarion  
Salle les Troves  
7 boulevard de la République

Horaires : 9 h > 17 h

ATTENTION : NOMBRE DE PLACES LIMITÉES !

## PROGRAMME

- Les Toxi-infections alimentaires collectives en France
- les principes de l'hygiène
- la réglementation en matière d'hygiène des denrées alimentaires
- les points clés à maîtriser
- le plan de maîtrise des risques

## CONDITIONS DE PARTICIPATION

Participation gratuite sur inscription auprès de  
[opoizac@artisanatpaysdelaloire.fr](mailto:opoizac@artisanatpaysdelaloire.fr)  
07 85 98 65 53



inovalys



PAYS DE LA LOIRE  
LOIRE-ATLANTIQUE