



N° Siret : 189 740 111 00019
Déclaration d'activité : 98 97 02298 97

Établissement accueillant
le public à mobilité réduite

« Avec La
Chambre de Métiers,
je me forme, j'avance »

Plus-value de la formation

Un accompagnement en
RDV individuel possible en
complément

Validation

Certificat de réalisation
Attestation de réussite
(si validation)

CONTACTS :

Saint-André
p3formation@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 46 62 00

Saint-Denis
emilie.riviere@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 28 18 30

Saint-Gilles les-Hauts :
catherine.emerentienne@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 55 68 55

Saint-Pierre :
fc2formation@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 96 12 66

Responsable de la formation
marie-helene.malaise@cma-reunion.fr

42 rue Jean Cocteau BP 10034
97491 Sainte-Clotilde CEDEX
Tél. : 0262 21 04 35

www.artisanat974.re

HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

RS 5764

Saint-Denis - Saint-Pierre - Saint-Gilles les-Hauts - Saint-André

DATE - DUREE

- Date : se référer au calendrier
- Durée : 14 heures
- Horaires : de 8h30 -16h30
- Tarif : 420 € (250 € en cas de paiement comptant)
- Accompagnement aux démarches de financement :
Chef d'entreprise : conseil de formation - FAFCEA
Salarié : OPÉRATEUR DE COMPÉTENCE
Demandeur d'emploi : Pôle Emploi, Conseil Régional...

MODALITES D'ACCES

- Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -10 date de démarrage de la formation.

OBJECTIFS

- Connaître les exigences de l'Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

PUBLICS - PRE REQUIS

- Salarié - porteur de projet - chef d'entreprise du secteur agro alimentaire, professionnel de la restauration, ayant une maîtrise de la lecture et de l'écriture.

CONTENUS DE LA FORMATION

- Introduction : présentation du contexte réglementaire et remise du guide de Bonnes pratiques d'hygiène restaurateur (version 2015), exercice à partir du GBPH tout au long de la formation
- Les microbes : Qui sont-ils?, les maladies causées par les microbes, la vie des microbes, les microbes dans les aliments
- Hygiène du personnel : état de santé, hygiène corporelle et vestimentaire, formation des manipulateurs, sécurité du personnel
- Nettoyage et désinfection : réglementation, produits, plans N&D, surveillance du N&D
- Maîtrise des températures : réglementation, la chaîne du froid, la chaîne du chaud
- Maîtrise des procédés : la marche en avant, les procédés basiques, les procédés spécifiques
- Plan de maîtrise sanitaire : bonnes pratiques d'hygiène, principes de l'HACCP, traçabilité
- Contrôles officiels : les organismes de contrôle, contrôle de la DAAF, contrôle de la DEETS, réglementation INCO

METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Salle banalisée - vidéo projecteur - support de formation - vidéos - jeu de plateau
- Méthodes actives et participatives en privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés en début de formation et en tenant compte également du niveau des stagiaires
- Mises en situation

MODALITES D'EVALUATION

- Positionnement oral : tour de table
- QCM et / ou exercices d'application et / ou mise en situation

Intervenant disposant d'une expertise dans le domaine de l'agro-alimentaire
La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de La Réunion est autorisée à dispenser la formation par arrêté préfectoral n°662 du 25/04/2024.