

STAGE HYGIÈNE

Formation Ouverte À Distance

Stage spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de tous les établissements de restauration.
Notre formation à distance pour vous accompagner au quotidien dans le respect de la réglementation.

DATE - DURÉE

Date : du 20 au 23 avril 2020 - **Durée :** 14 heures

Tarif : salarié - porteur projet : 250 € / chef entreprise artisanale : 84 €

Horaires visio : Lundi 20 avril de 14h à 16h30 - Mardi 21 avril de 14 à 16h30
Mercredi 22 avril de 14h à 16h30 - Jeudi 23 avril de 14h à 16h30

Exercices d'application : 1 heure par jour en autonomie

Inscrit au CPF : Oui Non

Code CPF : 237098 - **Formacode :** 21 547

OBJECTIFS

Connaître les exigences de la réglementation de l'arrêté du 05 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire pour mieux les appliquer en entreprise.

PUBLIC / PRÉ-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

- **Les microbes :** Qui sont-ils ?, les maladies causées par les microbes, la vie des microbes, les microbes dans les aliments...,
- **Aménagement des locaux et marche en avant :** locaux utilisés pour les denrées alimentaires et ceux pour la manipulation, la gestion des déchets...,
- **Hygiène et sécurité des manipulateurs :** état de santé, hygiène des mains, tenue vestimentaire, sécurité du personnel...,
- **Nettoyage et désinfection :** réglementation, produits, plans N&D, surveillance du N&D,
- **Fonctionnement et organisation :** choix des fournisseurs, réception, stockage, préparation, cuisson, liaison froide, service, transport,
- **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 DIECCTE, réglementation INCO.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Animation des séquences en visio conférence par la formatrice
- Exercices d'application en autonomie
- Le guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Assistance pédagogique de la formatrice
- Assistance technique du technicien informatique pour accompagner le stagiaire à établir sa connexion avant et pendant toute la durée de la formation.

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

«Intervenant :

Intervenant disposant
d'une expertise et
expérience significative
dans le domaine de
l'agro-alimentaire

Plue-value de la formation :

Un accompagnement après
la formation en RDV ou au
sein de votre entreprise.

Validation :

A l'issue de la formation,
une attestation sera délivrée
au stagiaire.

CONTACTS :

LA FORMATRICE :
mariehelene.malaise@cma-reunion.fr

LA RESPONSABLE ADMINISTRATIF :
emilie.riviere@cma-reunion.fr

LE TECHNICIEN INFORMATIQUE :
Julien.cadet@cma-reunion.fr

42 rue Jean Cocteau BP 10034
97491 Sainte-Clotilde CEDEX

Té. : 0262 21 04 35

www.artisanat974.re / www.reparer.re
www.monartisan.re