Chambre de Métiers et de l'Artisanat
ILE DE LA RÉUNION

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 »

FORMATION EN HYGIENE ALIMENTAIRE POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

P*

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

DATE - DURÉE

Date : se référer au calendrier
Durée : 14 heures - **Horaires :** 8h30 - 16h30

Tarif : : Salarié : 250 € Chef d'entreprise artisanale : 84 €,sous réserve d'éligibilité au FAF
Accompagnement aux démarches de financement :
Chef d'entreprise : conseil de formation - FAFCEA
Salarié : OPÉRATEUR DE COMPÉTENCE
Demandeur d'emploi : Pôle Emploi, Conseil Régional...

MODALITÉS D'ACCÈS

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

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....
- **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

- Salle banalisée - vidéo projecteur - support de formation
- 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

MODALITÉS D'ÉVALUATION

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

* Perfectionnement

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

Plus-value de la formation :
- Un accompagnement en RDV individuel possible en complément

Validation :
- Attestation de formation
- Attestation de réussite (si validation)

CONTACTS :
Saint-André
valerie.rosaly@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 **46 62 00**

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

Saint-Gilles les-Hauts :
johann.checkimanin@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 **55 68 55**

Saint-Pierre :
ismael.gany@cma-reunion.fr
Tél. : 0262 **96 12 66**

LA FORMATRICE :
marie-helene.malaise@cma-reunion.fr

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

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