

# 2022

## FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPT.	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
01 S	01 M	01 M	01 V	01 D	01 M	01 V	01 L	01 J	01 S	01 M	01 J
02 D	02 M SUD	02 M OUEST	02 S	02 L EST	02 J	02 S	02 M	02 V	02 D	02 M	02 V
03 L	03 J	03 J	03 D	03 M EST	03 V	03 D	03 M	03 S	03 L	03 J	03 S
04 M	04 V	04 V	04 L NORD	04 M SUD	04 S	04 L	04 J	04 D	04 M	04 V	04 D
05 M	05 S	05 S	05 M NORD	05 J SUD	05 D	05 M	05 V	05 L MAC	05 M EST	05 S	05 L SUD
06 J	06 D	06 D	06 M	06 V	06 L	06 M SUD	06 S	06 M SUD	06 J EST	06 D	06 M SUD
07 V	07 L	07 L	07 J	07 S	07 M	07 J	07 D	07 M	07 V	07 L OUEST	07 M NORD
08 S	08 M	08 M	08 V	08 D	08 M OUEST	08 V	08 L MAC	08 J	08 S	08 M OUEST	08 J NORD
09 D	09 M	09 M	09 S	09 L	09 J	09 S	09 M	09 V	09 D	09 M	09 V
10 L	10 J	10 J	10 D	10 M	10 V	10 D	10 M OUEST	10 S	10 L	10 J	10 S
11 M	11 V	11 V	11 L	11 M	11 S	11 L	11 J OUEST	11 D	11 M	11 V	11 D
12 M	12 S	12 S	12 M	12 J	12 D	12 M	12 V	12 L	12 M	12 S	12 L
13 J	13 D	13 D	13 M	13 V	13 L	13 M	13 S	13 M	13 J	13 D	13 M
14 V	14 L NORD	14 L EST	14 J	14 S	14 M	14 J	14 D	14 M NORD	14 V	14 L	14 M
15 S	15 M NORD	15 M EST	15 V	15 D	15 M	15 V	15 L	15 J NORD	15 S	15 M	15 J
16 D	16 M	16 M	16 S	16 L	16 J	16 S	16 M	16 V	16 D	16 M	16 V
17 L	17 J	17 J	17 D	17 M	17 V	17 D	17 M	17 S	17 L	17 J	17 S
18 M	18 V	18 V	18 L	18 M NORD	18 S	18 L	18 J	18 D	18 M	18 V	18 D
19 M	19 S	19 S	19 M	19 J NORD	19 D	19 M	19 V	19 L	19 M SUD	19 S	19 L
20 J	20 D	20 D	20 M	20 V	20 L	20 M	20 S	20 M	20 J SUD	20 D	20 M
21 V	21 L	21 L	21 J	21 S	21 M	21 J	21 D	21 M	21 V	21 L EST	21 M
22 S	22 M	22 M	22 V	22 D	22 M	22 V	22 L	22 J	22 S	22 M EST	22 J
23 D	23 M	23 M	23 S	23 L	23 J	23 S	23 M	23 V	23 D	23 M	23 V
24 L	24 J	24 J	24 D	24 M	24 V	24 D	24 M	24 S	24 L NORD	24 J	24 S
25 M	25 V	25 V	25 L OUEST	25 M	25 S	25 L NORD	25 J	25 D	25 M NORD	25 V	25 D
26 M	26 S	26 S	26 M OUEST	26 J	26 D	26 M NORD	26 V	26 L OUEST	26 M	26 S	26 L
27 J	27 D	27 D	27 M	27 V	27 L EST	27 M	27 S	27 M OUEST	27 J	27 D	27 M
28 V	28 L	28 L SUD	28 J	28 S	28 M EST	28 J	28 D	28 M	28 V	28 L	28 M
29 S		29 M SUD	29 V	29 D	29 M	29 V	29 L EST	29 J	29 S	29 M	29 J
30 D		30 M	30 S	30 L	30 J	30 S	30 M EST	30 V	30 D	30 M	30 V
31 L		31 J	31 M	31 M	31 D	31 D	31 M		31 L		31 S

ST GILLES LES HAUTS    ST ANDRÉ    ST PIERRE    STE CLOTILDE    MAJ DES CONNAISSANCES

- Durée : **2 jours**
- Horaires : **08h30 - 12h00 & 13h00 - 16h30 (soit 14h)**
- Coût : **250 €/personne** (possibilité de prise en charge selon le profil du stagiaire : FAF, OPCA, CPF...). Renseignez-vous.

Dans le cadre de la démarche qualité mise en place au sein des URMA de la CMA, les inscriptions définitives devront être finalisées sur rendez-vous au minimum 15 jours avant le début du stage.

Cette formation répond aux exigences réglementaires de l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité **des établissements de restauraton commerciale.**



CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT  
0262 21 04 35

# PLAN DU SITE

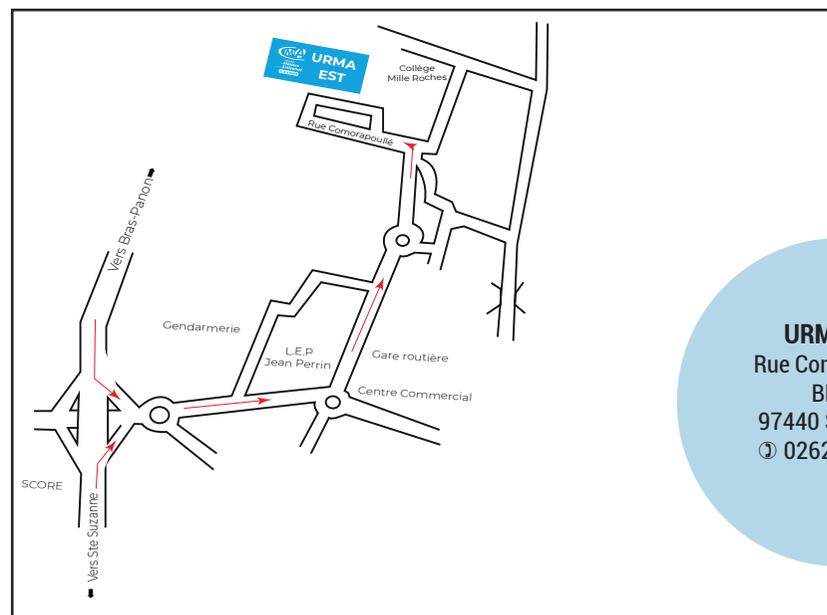
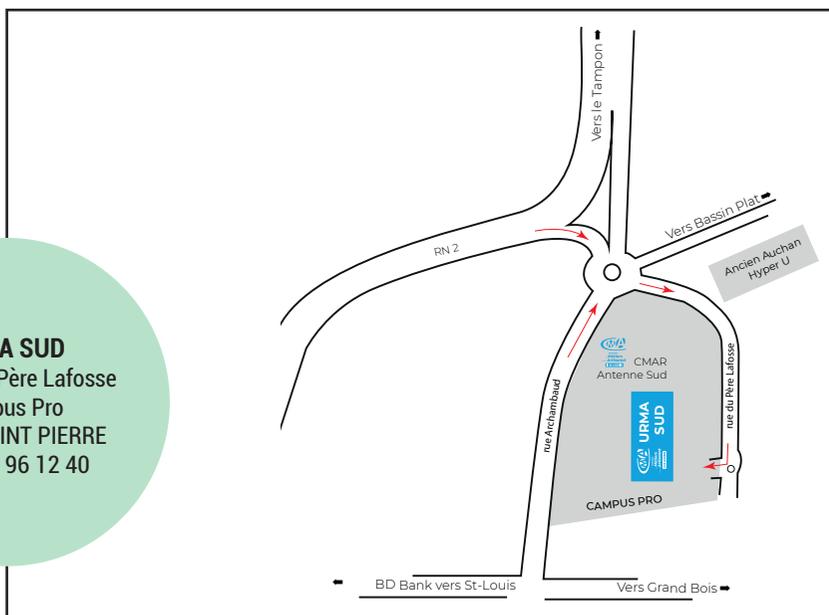
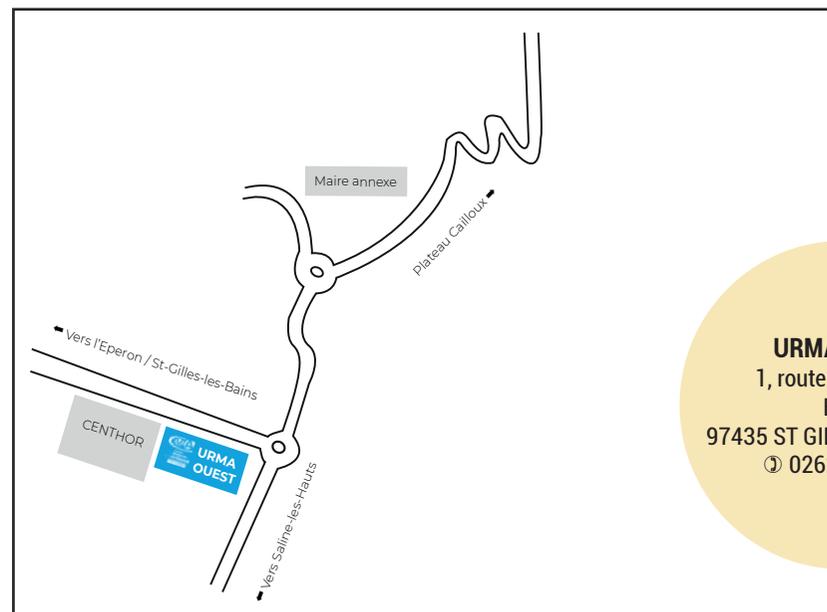
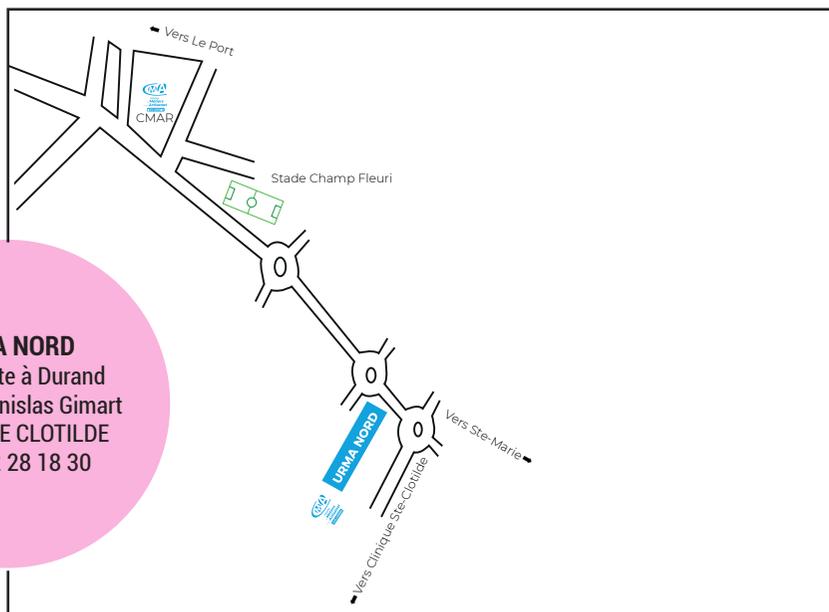
## DE LA CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT



SERVICE  
ALIMENTATION



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



[artisanat974.re](http://artisanat974.re)