

## PROGRAMME DE FORMATION

### Intitulé de la formation

- Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
  - Formacode : 21547
  - CPF : 237098
  - RS : 898

### Public

- Salarié - porteur de projet - chef d'entreprise du secteur agroalimentaire, professionnel de la restauration

### Prérequis

- Avoir une maîtrise de la lecture et de l'écriture.

### Objectifs de la formation :

- 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.

### 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
- **Aménagement des locaux et marche en avant** : les locaux utilisés pour les denrées alimentaires et ceux pour la manipulation, les équipements et matériel de travail, la gestion des déchets, le principe de la marche en avant
- **Hygiène et sécurité des manipulateurs** : état de santé, hygiène des mains, tenue vestimentaire et maîtrise du port de bijoux, formation des manipulateurs, 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 ...
- **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

### Compétences attendues :

- Identifier les grands classiques de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
  - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
  - Connaître les obligations de résultats (quelques obligations de moyens)
  - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
  - Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
  - Raisonner les toxi infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
  - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
  - Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
  - Utiliser les guides de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité
  - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
  - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires

### Méthodes pédagogiques :

- Apport de connaissances théoriques
- L'animation de la formation s'appuiera sur des méthodes actives et participatives tout en privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés par les participants par rapport aux intérêts professionnels, le niveau de maîtrise et le rythme individuel d'apprentissage.

## Supports pédagogiques

- *Présentation Powerpoint*
- *Film/Bêtisier*
- *GBPH*
- *Jeux défi hygiène et la chasse aux risques*

## Matériels pédagogiques

- *Salle de cours équipée : Tableau blanc, Vidéoprojecteur avec ordinateur...*

## Equipe pédagogique

- *Tous les intervenants disposent des compétences transverses ainsi qu'une expérience significative dans le domaine.*

Nom - Prénom	Qualification
<b>MALAISE Marie-Hélène</b>	DESS Economie du secteur agro-alimentaire et stratégie du développement rural Ingénieur Agro développement spécialité production agroalimentaire tropicale
<b>COTTE Elodie</b>	Ingénieur Agroalimentaire spécialité Formulation et Qualité des aliments
<b>PATEL Rayhana</b>	Master - 2 Bioressources spécialité Analyse des Risques des Bio contaminants liés à l'alimentation Humaine et Animale
<b>MUSSARD Claire-Marie</b>	Ingénieur Agroalimentaire spécialité Nutrition
<b>TAILEE Leïla</b>	Ingénieur Agroalimentaire spécialité Formulation et Qualité des aliments
<b>EMRITH Anouchka</b>	Ingénieur Agroalimentaire spécialité Packaging

## Évaluation qualitative de la formation

- *Une évaluation qualitative sera réalisée en fin de formation – questionnaire de satisfaction et tour de table – portant sur la conformité du programme annoncé, la relation avec l'animateur, les relations entre les personnes du groupe, l'atteinte des objectifs annoncés*

## Évaluation et validation

- *Une évaluation individuelle de l'atteinte des objectifs se fera lors de l'entretien individuel d'évaluation de la faisabilité du projet à l'aide d'un test de connaissances.*
- *A l'issue de la formation, une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis sera délivré au stagiaire.*

## \*Validation par blocs de compétences

*Non Concerné*

## \*Équivalences, passerelles

*Non Concerné*

## \*Suite de parcours et débouchés

- *Les candidats ayant validé la formation peuvent prétendre à des postes dans des établissements de restauration commerciale.*

## Satisfaction

- *Cette formation a été dispensée à 447 stagiaires en 2021.*
- *Pour près de 90% des participants, cette formation a répondu à leurs attentes*

## Lieu de la formation

- *Numéro d'agrément : 974-09-03 délivré par la Préfecture de la Réunion.*

### URMA Pôle de Formation de St Gilles les Hauts

1 route de l'Eperon - BP 9  
97435 Saint Gilles Les Hauts

Standard : 0262 55 68 55

Télécopie : 0262 55 61 10

Contact : Marie PAPY –  
[marie.papy@cma-reunion.fr](mailto:marie.papy@cma-reunion.fr)

### URMA Centre de Formation de Saint André

BP 38 Rue Comorapoullé  
97440 Saint-André

Standard : 0262 46 62 00

Télécopie : 0262 58 17 26

Contact : Claudette ARHIMANN –  
[claudette.arhimann@cma-reunion.fr](mailto:claudette.arhimann@cma-reunion.fr)

### URMA Centre de Formation de Saint Pierre

65, rue du Père Lafosse  
97410 St Pierre

Standard : 0262 96 12 40

Télécopie : 0262 25 81 34

Contact : Véronique ETHEVE  
[veronique.etheve@cma-reunion.fr](mailto:veronique.etheve@cma-reunion.fr)

### URMA Centre de Formation de Sainte Clotilde

Rue Stanislas Gimart  
97490 Sainte-Clotilde

Standard : 0262 28 18 30 Télécopie :

0262 28 56 66

Contact : Emilie RIVIERE ou  
Roselyne COINDEVEL –  
[emilie.riviere@cma-reunion.fr](mailto:emilie.riviere@cma-reunion.fr) ou  
[roselyne.coindevel@cma-reunion.fr](mailto:roselyne.coindevel@cma-reunion.fr)

## Accessibilité

Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Faites-vous connaître, le service formation pourra au besoin vous orienter vers le référent handicap.

## Dates et durée de la formation

- **Durée : 2 jours** de formation soit **14 heures**
- **Dates : Pour l'année 2022**

URMA Pôle de Formation de St Gilles les Hauts	URMA Centre de Formation de Saint André	URMA Centre de Formation de Saint Pierre	URMA Centre de Formation de Sainte Clotilde
Mercredi 26 et jeudi 27 janvier	Lundi 17 et mardi 18 janvier	Mercredi 2 et jeudi 3 février	Lundi 14 et mardi 15 février
Mercredi 2 et jeudi 3 mars	Lundi 14 et mardi 15 mars	Lundi 28 et mardi 29 mars	Lundi 4 et mardi 5 avril
Lundi 25 et mardi 26 avril	Lundi 2 et mardi 3 mai	Mercredi 4 et jeudi 5 mai	Mercredi 18 et jeudi 19 mai
Mercredi 8 et jeudi 9 juin	Lundi 27 et mardi 28 juin	Mercredi 6 et jeudi 7 juillet	Lundi 25 et mardi 26 juillet
Mercredi 10 et jeudi 11 août	Lundi 29 et mardi 30 août	Lundi 5 et mardi 6 septembre	Mercredi 14 et jeudi 15 septembre
Lundi 26 et mardi 27 septembre	Mercredi 5 et jeudi 6 octobre	Mercredi 19 et jeudi 20 octobre	Lundi 24 et mardi 25 octobre
Lundi 7 et mardi 8 novembre	Lundi 21 et mardi 22 novembre	Lundi 5 et mardi 6 décembre	Mercredi 7 et jeudi 8 décembre

## Les horaires

Jour	Matin	Après-Midi
<b>Lundi</b>	8h30 - 12h	13h – 16h30
<b>Mardi</b>	8h30 - 12h	13h – 16h30
<b>Mercredi</b>	8h30 - 12h	13h – 16h30
<b>Jeudi</b>	8h30 - 12h	13h – 16h30

Les jours et horaires peuvent faire l'objet de modification en fonction des aléas climatiques.

## Tarif de la formation

- 250 € Net (La CMAR n'est pas assujettie à la TVA)

## Modalités d'accès

- Le bulletin d'inscription et le règlement sont à renvoyer au plus tard 7 jours avant la formation.
- Ouverture de la session à partir de 8 personnes

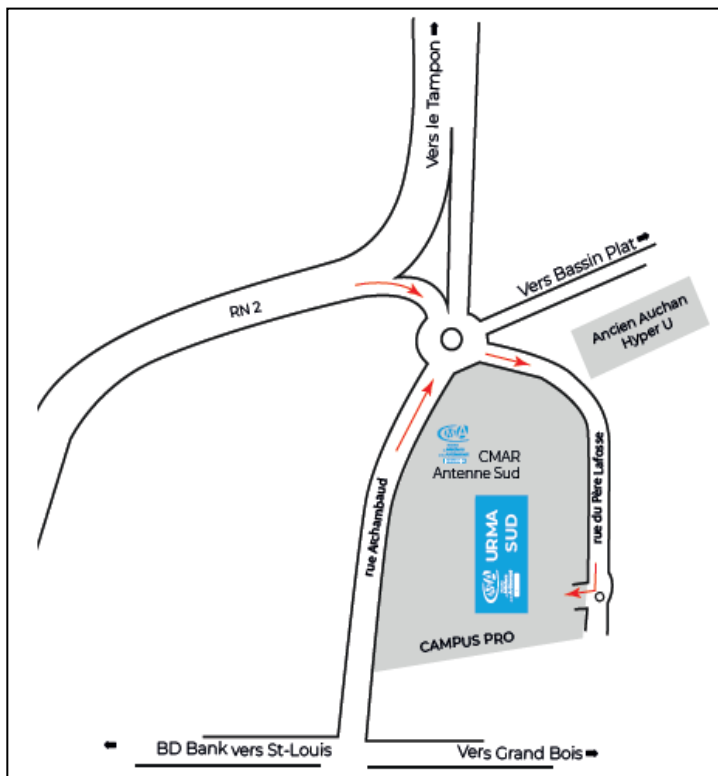
## Possibilité de financement de la formation

- Vous êtes travailleur non salarié de l'artisanat (chefs d'entreprise, conjoint...)
  - La CMAR vous accompagne pour réaliser vos formalités de demande de prise en charge financière auprès de votre fonds d'assurance formation :
    - le FAFCEA pour les formations techniques,
    - le CONSEIL DE FORMATION pour les formations transversales
  - Plusieurs stages vous sont spécifiquement dédiés pour accompagner la réussite de votre projet. Ces stages peuvent financés totalement ou partiellement par la collectivités Régionale sous réserve d'éligibilité.
- Vous êtes salarié
  - La CMAR vous indique les démarches à accomplir auprès de l'OPCO (Opérateur de compétences) de votre secteur d'activité : l'employeur doit être informé (demande écrite) ou être à l'initiative du projet, il faudra ensuite se renseigner auprès de l'OPCO des possibilités de financement en présentant un devis et un plan de formation.
- Vous êtes demandeur d'emploi
  - Vous pouvez bénéficier de financements spécifiques selon votre situation : s'adresser au pôle emploi ou à l'antenne du Conseil Régional ou Départemental. À défaut de financements spécifiques, une participation financière sera demandée.

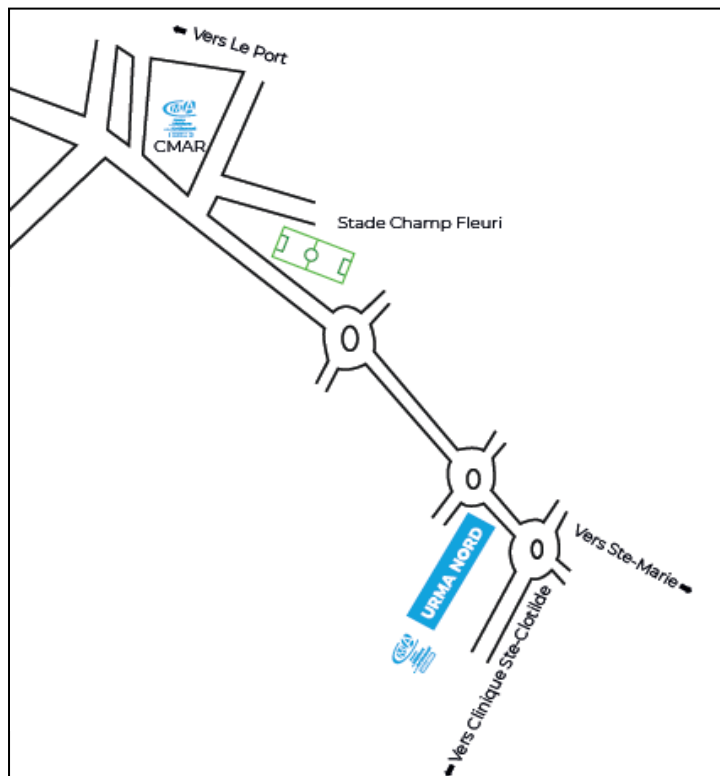
## Pièces à fournir

- Bulletin d'inscription
- Une photocopie de la Pièce d'Identité
- Pour les artisans, extrait RM nominatif

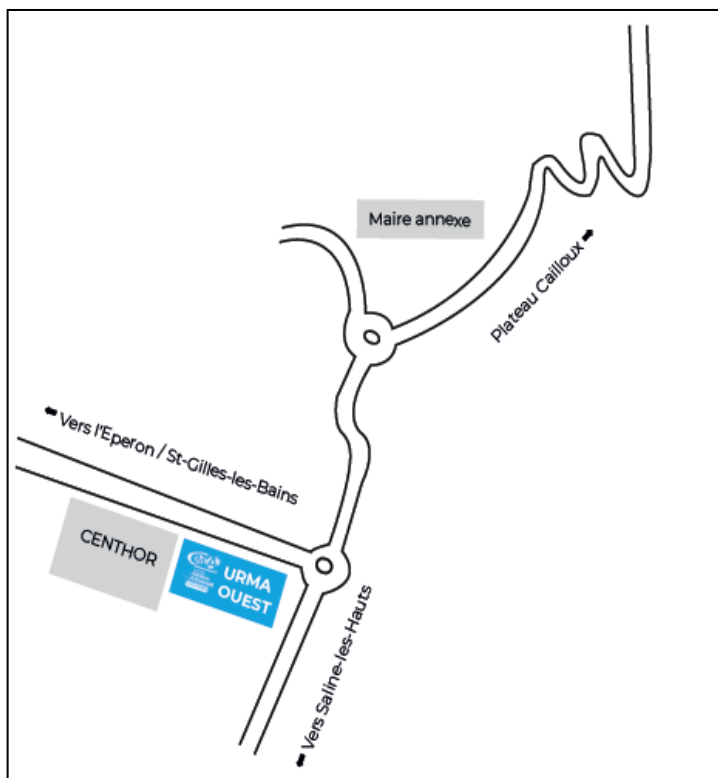
## Plan d'accès



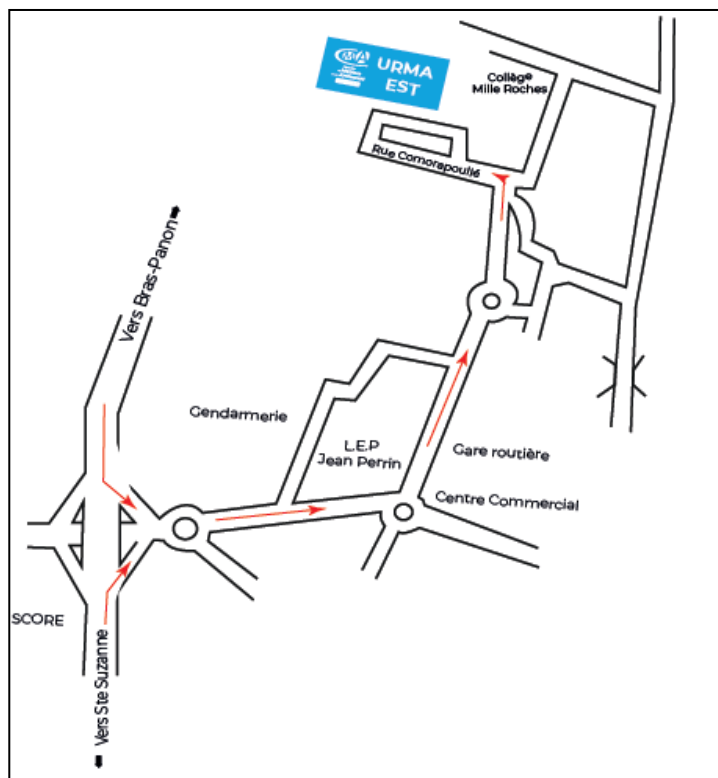
URMA Centre de Formation de Saint Pierre  
65, rue du Père Lafosse - 97410 St Pierre  
Standard : 0262 96 12 40



URMA Centre de Formation de Sainte Clotilde  
Rue Stanislas Gimart - 97490 Sainte-Clotilde  
Standard : 0262 28 18 30



URMA Pôle de Formation de St Gilles les Hauts  
1 route de l'Eperon - BP 9 97435 Saint Gilles Les Hauts  
Standard : 0262 55 68 55



URMA Centre de Formation de Saint André  
BP 38 Rue Comorapoullé 97440 Saint-André  
Standard : 0262 46 62 00