



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

Attestation de formation  
Attestation de réussite  
(si validation)

#### CONTACTS

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

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

Saint-Gilles les-Hauts :  
marie.papy@cma-reunion.fr  
Tél. : 0262 55 68 55

Saint-Pierre :  
véronique.etheve@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

## HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

RS 5764

URMA : 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 : Salarié 250 €, chef d'entreprise : 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...

### 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 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.

### 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

- 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 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 (DAAF, DEETS), réglementation INCO

### METHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- 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

### MODALITES D'EVALUATION

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

### Intervenant

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