



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  
après la formation  
en RDV ou au sein  
de votre entreprise

### Validation

Attestation de formation  
Attestation de réussite  
(si validation)

#### CONTACTS

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

Saint-Pierre :  
fc2formation@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

## MAINTIEN ET ACTUALISATION DES CONNAISSANCES EN HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

URMA : Sainte Clotilde - Saint-Pierre

### DATE - DUREE

- Date pour la session à l'URMA de Saint-Pierre : 24 avril 2023
- Date pour la session à URMA de Sainte-Clotilde : 4 septembre 2023
- **Durée** : 7 heures **Horaires** : de 8h30 -16h30
- Tarif : 112 €
- **Accompagnement aux démarches de financement** :  
Chef d'entreprise : 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

- Actualiser ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire, s'informer sur l'évolution de la réglementation et appliquer les principes de base des bonnes pratiques d'hygiène

### PUBLICS - PRE REQUIS

- Salarié - porteur de projet - chef d'entreprise
- Maîtrise de la lecture et de l'écriture ayant déjà suivi une formation spécifique en hygiène alimentaire

### CONTENUS DE LA FORMATION

- **Introduction** : présentation du contexte réglementaire, le paquet hygiène : règlement CE 852-2004, AM 21/12/2009, présentation
- **Contrôles officiels** : les organismes de contrôle, contrôle de la DAAF
- **Les microbes** : qui sont-ils ?, la vie des microbes, méthodes des 5M
- **Hygiène et sécurité du personnel** : état de santé, hygiène des mains, tenue vestimentaire et maîtrise du port de bijoux, sécurité du personnel
- **Fonctionnement et organisation** : aménagement, marche avant, réception et stockage, les nuisibles, les déchets
- **Nettoyage et désinfection** : réglementation, produits, plans N&D, surveillance du N&D
- **Techniques de conservation** : action du froid, action des hautes températures
- **Plan de maîtrise sanitaire** : bonnes pratiques d'hygiène, principes de l'HACCP, traçabilité
- **Information aux consommateurs** : étiquetage, affichages obligatoires, allergènes

### 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
- Logiciel et boitiers de vote Je Lève La Main

### 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'agroalimentaire