

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 et 42725
 - CPF : 237098
 - RS : 5764

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 DEETS, 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 toxico-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...

Équipe pédagogique

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

Nom - Prénom	Qualification
MALAISE Marie-Hélène	DESS Économie du secteur agro-alimentaire et stratégie du développement rural _ Ingénieur Agro développement spécialité production agroalimentaire tropicale
PATEL Rayhana	Master - 2 Bioressources spécialité Analyse des Risques des Bio contaminants liés à l'alimentation Humaine et Animale
MUSSARD Claire-Marie	Ingénieur Agroalimentaire spécialité Nutrition
HOARAU Anais	Ingénieur Agroalimentaire

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 à l'aide d'un test de connaissances.
- À 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 : Catherine EMERENTIANNE –
catherine.emerentienne@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

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

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 ou
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 2023**

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 25 et jeudi 26 janvier	Mercredi 18 et jeudi 19 janvier	Lundi 6 et mardi 7 février	Lundi 20 et mardi 21 février
Mercredi 1 et jeudi 2 mars	Lundi 13 et mardi 14 mars	Mercredi 29 et jeudi 30 mars	Mercredi 5 et jeudi 6 avril
Lundi 17 et mardi 18 avril	Mercredi 3 et jeudi 4 mai	Mercredi 10 et jeudi 11 mai	Lundi 22 et mardi 23 mai
Mercredi 7 et jeudi 8 juin	Lundi 19 et mardi 20 juin	Lundi 3 et mardi 4 juillet	Mercredi 19 et jeudi 20 juillet
Mercredi 2 et jeudi 3 août	Mercredi 23 et jeudi 24 août	Mercredi 6 et jeudi 7 septembre	Lundi 18 et mardi 19 septembre
Lundi 25 et mardi 26 septembre	Lundi 2 et mardi 3 octobre	Lundi 16 et mardi 17 octobre	Mercredi 25 et jeudi 26 octobre
Mercredi 8 et jeudi 9 novembre	Mercredi 22 et jeudi 23 novembre	Lundi 4 et mardi 5 décembre	Lundi 11 et mardi 12 décembre

Les horaires

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

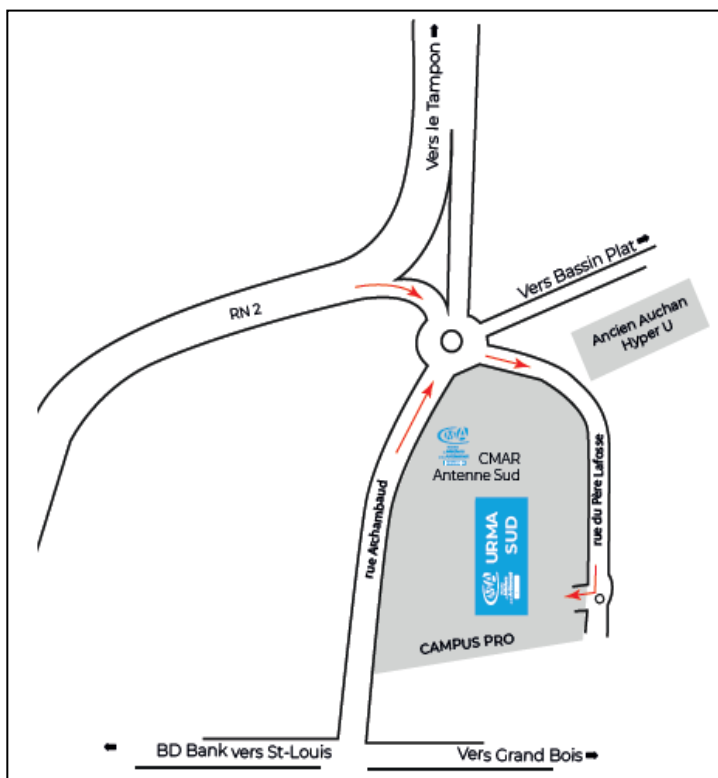
- Vous êtes travailleur non salarié de l'artisanat (chefs d'entreprise, conjoint...)
 - La CMAR vous accompagne pour réaliser vos formalités de demande de prise en charge financière auprès de votre fonds d'assurance formation, le FAFCEA
 - Plusieurs stages vous sont spécifiquement dédiés pour accompagner 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.

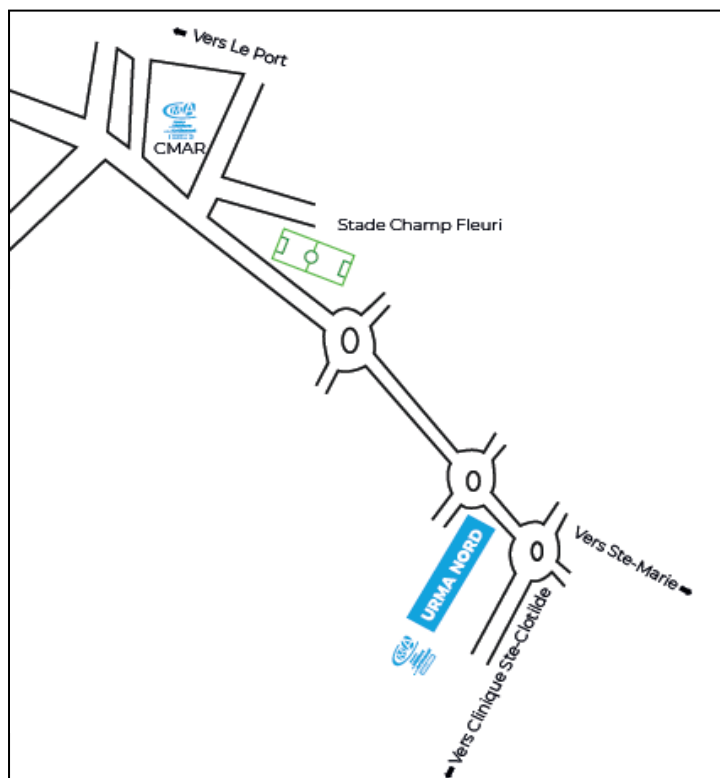
Pièces à fournir

- Bulletin d'inscription
- Une photocopie de la Pièce d'Identité

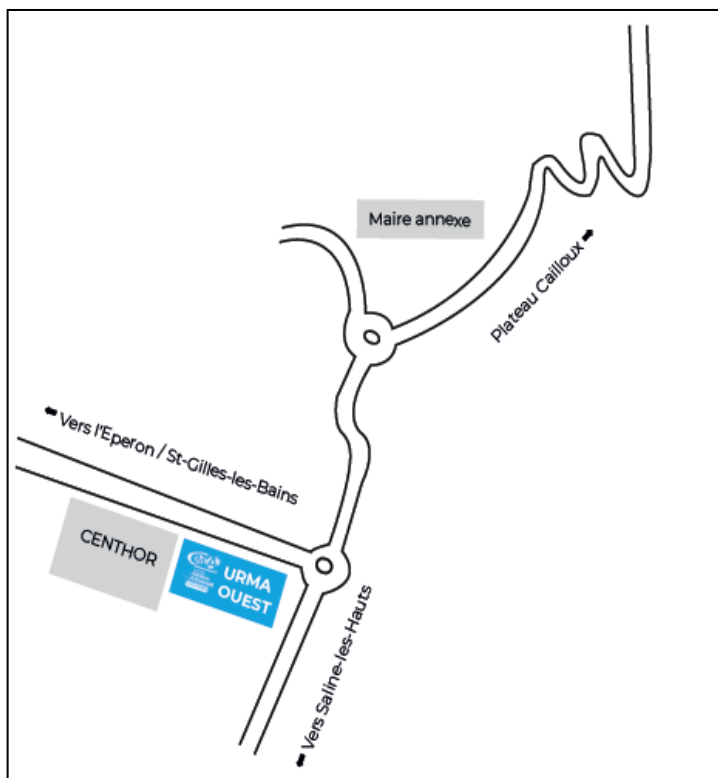
Plan d'accès



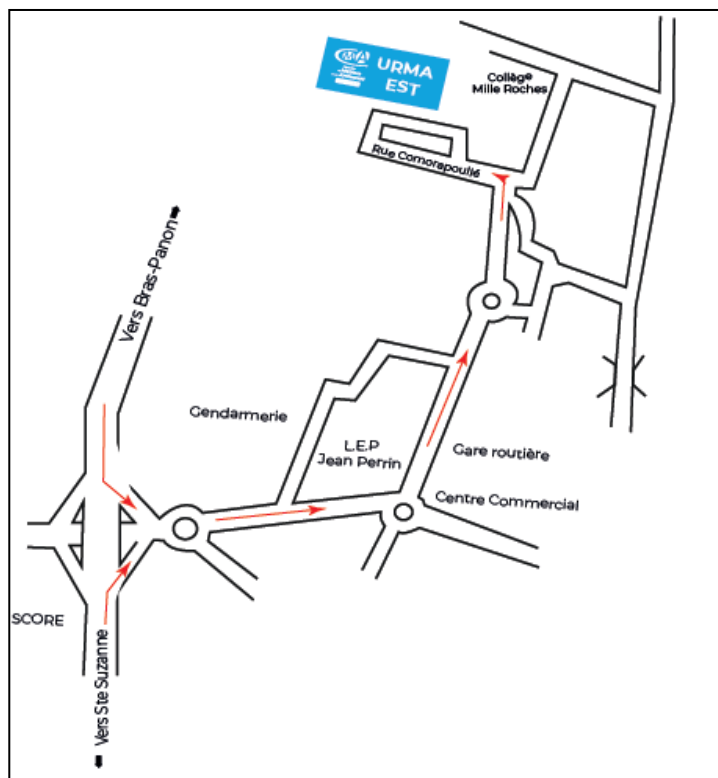
URMA Centre de Formation de Saint Pierre
65, rue du Père Lafosse - 97410 St Pierre
Standard : 0262 96 12 40



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