



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 formation

Un accompagnement  
après la formation en  
RDV ou au sein de votre  
entreprise

### Validation

Certificat de réalisation

#### CONTACTS INSCRIPTION :

URMA Sainte-Clotilde  
[roselyne.coindevel@cma-reunion.fr](mailto:roselyne.coindevel@cma-reunion.fr)  
Tél. : 0262 28 18 30

URMA Saint-Pierre  
[fc2formation@cma-reunion.fr](mailto:fc2formation@cma-reunion.fr)  
Tél. : 0262 96 12 40

42 rue Jean Cocteau BP 10034  
97491 Sainte-Clotilde CEDEX  
Tél. : 0262 21 04 35 35

<https://www.artisanat974.re/>

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

URMA : Saint-Clotilde - Saint-Pierre

### DATE - DUREE

- Date pour la session à l'URMA de Saint-Pierre : 22 Avril 2024
- Date pour la session à l'URMA de Sainte-Clotilde : 9 Septembre 2024
- Durée : 7 heures
- Horaires : de 8h30 -16h30
- Tarif: 112 €
- 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

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

### PUBLICS - PRE REQUIS

- Salarié - chef d'entreprise - porteur de projet
- 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
- **Les microbes:** qui sont-ils?, la vie des microbes, méthode des 5M
- **Hygiène et sécurité du personnel:** état de santé, hygiène des mains, tenue vestimentaire et maîtrise du port des bijoux, sécurité du personnel
- **Fonctionnement organisation:** aménagement, marche en avant, réception et stockage, les nuisibles, les déchets
- **Nettoyage et désinfection:** réglementation, produits, plans de N&D, surveillance du N&D
- **Techniques de conservation:** action du froid, action des hautes températures
- **Infos pratiques:** établissement recevant du public, activité ambulante, étiquetage et informations consommateurs, DAAF
- **Plan de maîtrise sanitaire:** bonnes pratiques d'hygiène, principes de l'HACCP, traçabilité
- **Contrôles officiels:** les organismes de contrôle, contrôles de la DAAF

### 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