

PROGRAMME DE FORMATION

Intitulé de la formation

- Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale : Mise à jour des connaissances en hygiène alimentaire
 - Formacode : 21547 et 42725
 - CPF : 237098

Public

- Porteur de projet, salarié, artisan

Prérequis

- Avoir suivi une formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, respectant le décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale et l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.
- Maîtrise de la lecture et de l'écriture

Objectifs de la formation :

- Actualisation des connaissances en matière d'hygiène alimentaire, information sur l'évolution de la réglementation et application des principes de base des bonnes pratiques d'hygiène.

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, les microbes dans les aliments
- **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
- **Informations aux consommateurs** : étiquetage, affichages obligatoires, allergènes

Compétences attendues :

- Identifier les grands classiques de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Identifier les nouvelles obligations en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

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*
- *Logiciel et boîtiers de vote Je Lève La Main*
- *Jeux*

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
MALAISE Marie-Hélène	DESS Economie 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 Anaïs	Ingénieur Agroalimentaire
LAOPE Anne-Lyse	Ingénieur Agroalimentaire
EMRITH Anouchka	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 par rapport aux pratiques mises en place dans l'entreprise se fera à l'aide d'une grille d'auto-évaluation. Ce dispositif permettra de mettre en évidence les forces et les faiblesses des entreprises ainsi que le besoin possible d'accompagnement.*
- *A l'issue de la formation, une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action sera délivré au stagiaire.*

Lieu de la formation

- **URMA Centre de Formation de Saint Pierre**
- *Numéro d'agrément : 974-09-03 délivré par la Préfecture de la Réunion.*
- *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*

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 : 7 heures*
- *Dates pour l'année 2024 :*

URMA Centre de Formation de Saint Pierre

Lundi 22 Avril 2024

Les horaires

Jour	Matin	Après-Midi
Lundi	8h30 – 12h00	13h00 – 16h30

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

Tarif de la formation

- 112 € Net

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

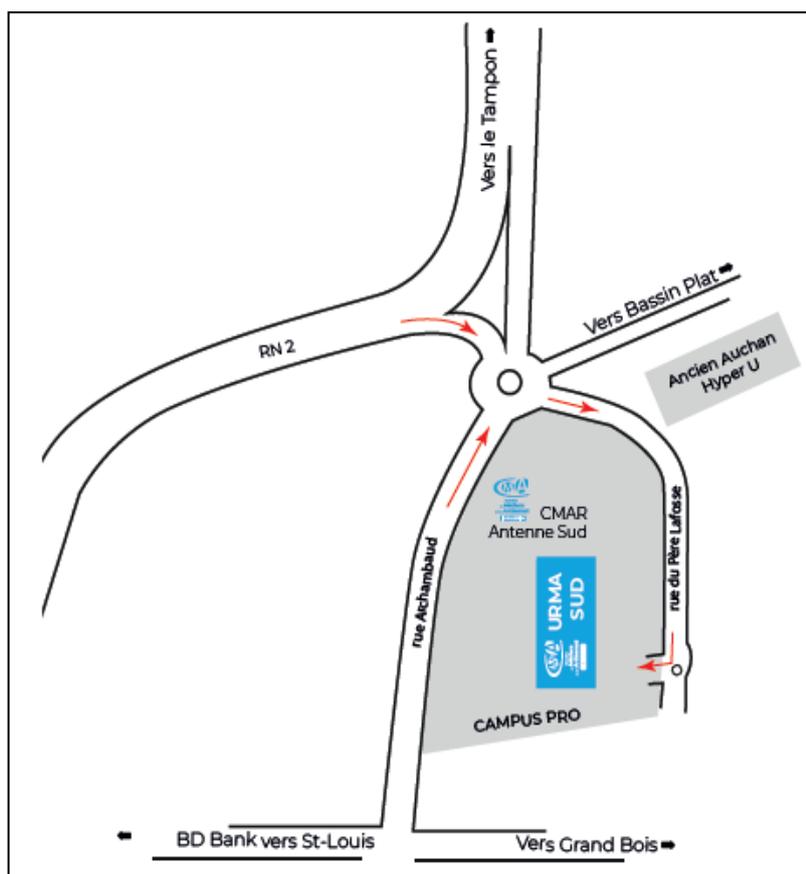
Possibilité de financement de la formation

- 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
- Attestation de la précédente formation hygiène

Plan d'accès



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