









FORMATION SPÉCIFIQUE EN
MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE
ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ
DES ÉTABLISSEMENTS DE
RESTAURATION COMMERCIALE



FORMATION SPÉCIFIQUE EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE



	Ja	nvier		Fέ	vrier		٨	Λars		/	Avril			Mai		,	Juin
1	L		1	J		1	٧		1	L		1	M		1	S	
2	М		2	٧		2	S		2	М		2	J		2	D	
3	М		3	S		3	D		3	М	FHA RC	3	٧		3	L	FHA RC
4	J		4	D		4	L	FHA RC	4	J	NORD	4	S		4	М	OUEST
5	٧		5	L	FHA RC	5	M	OUEST	5	٧		5	D		5	М	
6	S		6	М	SUD	6	М		6	S		6	L		6	J	
7	D		7	М		7	J		7	D		7	М		7	٧	
8	L		8	J		8	٧		8	L		8	M		8	S	
9	М		9	٧		9	S		9	Μ		9	J		9	D	
10	М		10	S		10	D		10	Μ		10	٧		10	L	
11	J		11	D		11	L	FHA RC	11	J		11	S		11	М	
12	٧		12	L		12	М	EST	12	٧		12	D		12	М	
13	S		13	М		13	М		13	S		13	L	FHA RC	13	J	
14	D		14	М		14	J		14	D		14	М	SUD	14	٧	
15	L		15	J		15	٧		15	L		15	М		15	S	
16	М		16	٧		16	S		16	М		16	J		16	D	
17	М	FHA RC	17	S		17	D		17	М	FHA RC	17	٧		17	L	
18	J	EST	18	D		18	L		18	J	OUEST	18	S		18	М	
19	٧		19	L	FHA RC	19	М		19	٧		19	D		19	М	FHA RC
20	S		20	М	NORD	20	М		20	S		20	L		20	J	EST
21	D		21	М		21	J		21	D		21	М		21	٧	
22	L		22	J		22	٧		22	L	MAC SUD	22	М	FHA RC	22	S	
23	М		23	٧		23	S		23	М		23	J	NORD	23	D	
24	Μ	FHA RC	24	S		24	D		24	М	FHA RC	24	٧		24	L	
25	J	OUEST	25	D		25	L		25	J	EST	25	S		25	Μ	
26	٧		26	L		26	М		26	٧		26	D		26	М	
27	S		27	Μ		27	М	FHA RC	27	S		27	L		27	J	
28	D		28	Μ		28	J	SUD	28	D		28	М		28	٧	
29	L		29	J		29	٧		29	L		29	М		29	S	
30	М					30	S		30	М		30	J		30	D	
31	М					31	D					31	٧				

	Juillet		Août		Septembre			Octobre			Novembre			Décembre			
1	L		1	J		1	D		1	М		1	٧		1	D	
2	М		2	٧		2	L	FHA RC	2	М	FHA RC	2	S		2	L	FHA RC
3	Μ	FHA RC	3	S		3	М	SUD	3	J	EST	3	D		3	М	SUD
4	J	SUD	4	D		4	М		4	٧		4	L		4	М	
5	٧		5	L		5	J		5	S		5	М		5	J	
6	S		6	М		6	٧		6	D		6	М	FHA RC	6	٧	
7	D		7	М	FHA RC	7	S		7	L		7	J	OUEST	7	S	
8	L		8	J	OUEST	8	D		8	Μ		8	٧		8	D	
9	М		9	٧		9	L	MAC NORD	9	Μ		9	S		9	L	
10	М		10	S		10	М		10	J		10	D		10	Μ	
11	J		11	D		11	М		11	٧		11	L		11	Μ	FHA RC
12	٧		12	L		12	J		12	S		12	М		12	J	NORD
13	S		13	М		13	٧		13	D		13	М		13	٧	
14	D		14	М		14	S		14	L		14	J		14	S	
15	L		15	J		15	D		15	Μ		15	٧		15	D	
16	М		16	٧		16	L		16	Μ	FHA RC	16	S		16	L	
17	М		17	S		17	М		17	J	SUD	17	D		17	Μ	
18	J		18	D		18	М	FHA RC	18	٧		18	L	FHA RC	18	Μ	
19	٧		19	L	FHA RC	19	J	NORD	19	S		19	М	EST	19	J	
20	S		20	М	EST	20	٧		20	D		20	М		20	٧	
21	D		21	М		21	S		21	L		21	J		21	S	
22	L	FHA RC	22	J		22	D		22	Μ		22	٧		22	D	
23	Μ	NORD	23	٧		23	L	FHA RC	23	Μ		23	S		23	L	
24	М		24	S		24	М	OUEST	24	J		24	D		24	Μ	
25	J		25	D		25	М		25	٧		25	L		25	M	
26	٧		26	L		26	J		26	S		26	М		26	J	
27	S		27	М		27	٧		27	D		27	М		27	٧	
28	D		28	М		28	S		28	L	FHA RC	28	J		28	S	
29	L		29	J		29	D		29	Μ	NORD	29	٧		29	D	
30	М		30	٧		30	L		30	Μ		30	S		30	L	
31	М		31	S					31	J					31	М	

■ MAC : Maintien et Actualisation des Connaissances hygiène alimentaire ■ Vacances scolaires



■ Sainte-Clotilde ■ Saint-Pierre ■ Saint-André ■ Saint-Gilles les-Hauts

CHAMBRE DE MÉTIERS DE LA RÉUNION

0262 21 04 35 - www.artisanat974.re

Durée : 2 jours

Tarif – avec conseil et accompagnement à la mobilisation de financements – prise en charge possible 420 € HT

Tarif – préférentiel remisé, réservé aux paiements comptants 250€ HT

Horaires: 08 h 30 - 12 h 00 & 13 h 00 - 16 h 30

Eléments à fournir pour l'inscription :

- Bulletin d'inscription complété et signé
- Copie d'une pièce d'identité
- Paiement (possibilité de prise en charge selon le profil du stagiaire : FAFCEA, OPCO..., renseignez-vous).

Dans le cadre de la démarche qualité mise en place au sein des URMA de la CMA, les inscriptions définitives devront être finalisées au minimum 10 jours avant le début du stage. Cette formation répond aux exigences réglementaires de 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.