



## HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

### VALEUR AJOUTEE

Un accompagnement en RDV individuel est proposé en complément de la formation

### OBJECTIFS / COMPETENCES ATTENDUES

- Identifier les grands classiques de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

### INTERVENANTS

Experts dans le domaine et spécialistes des entreprises artisanales

La chambre de Métiers est autorisée à dispenser cette formation par arrêté préfectoral n°662 du 25/04/2024

### DATES - DUREE

Sessions 2025: se reporter au calendrier

Durée : 14 heures (2 jours)

Horaires: de 8h30 à 12h et de 13h à 16h30

### CMA FORMATION

**Sainte Clotilde:** 0262 28 18 30

Rue Stanislas Gimart - 97490 Sainte-Clotilde

**Saint Pierre:** 0262 96 12 40

65, rue du Père Lafosse - 97410 Saint-Pierre

**Saint André:** 0262 46 62 00

Rue Comorapoullé - 97440 Saint-André

**St Gilles les Hauts:** 0262 55 68 55

1 route de l'Eperon - 97435 Saint-Gilles Les Hauts

## CMA FORMATION

### TARIFS ET FINANCEMENTS EVENTUELS

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

**250 € HT** - préférentiel réduit, réservé aux paiements comptants

**Tarif préférentiel abonné PASS CMA LIBERTE:** nous consulter

### MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Lieu de formation : CMA Formation du site concerné  
Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner 15 jours avant la date de démarrage de la formation

### PUBLICS ET PRE-REQUIS

Artisans, salariés, conjoints collaborateurs, demandeurs d'emploi, ou tout public ayant une activité ou un projet dans le secteur de la restauration ou assimilé

Avoir une bonne maîtrise de la lecture et de l'écriture est recommandé

### MÉTHODE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Présentiel en salle banalisée

Mises en situation pratique

L'animation 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, au niveau de maîtrise et aux rythmes individuels d'apprentissage

### CONTENU DE LA FORMATION

- Présentation du contexte réglementaire
- Les microbes dans les aliments
- Hygiène du personnel
- Nettoyage et désinfection
- Maitrise des températures
- Maitrise des procédés
- Plan de maîtrise sanitaire
- Contrôles officiels

### MODALITES D'EVALUATION

- Une évaluation individuelle de l'atteinte des objectifs se fera à l'aide d'un test de connaissances
- Une évaluation qualitative sera réalisée en fin de formation

### RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

**Saint-Denis** 02 62 21 04 35

**Saint-Pierre** 0262 96 12 40

ou par mail: [cdm@cma-reunion.fr](mailto:cdm@cma-reunion.fr)

