



LA CITÉ
DU GOÛT
ET DES
SAVEURS



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
- Maîtrise des températures
- Maîtrise 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



Cofinancé par
l'Union européenne