



MAINTIEN ET ACTUALISATION DES CONNAISSANCES EN HYGIENE ALIMENTAIRE

VALEUR AJOUTEE

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

OBJECTIFS / COMPETENCES ATTENDUES

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

INTERVENANTS

Experts dans le domaine et spécialistes des entreprises artisanales

DATES - DUREE

Sessions 2026: Lundi 30 mars à St Pierre
Lundi 29 juin à St Gilles les Hauts
Lundi 21 septembre à St Denis
Durée : 7 heures (1 journée)
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: 0 262 96 12 40
65, rue du Père Lafosse - 97410 Saint-Pierre
Saint-Gilles-les-Hauts: 0262 55 68 55
1, route de l'Eperon 97435 St Gilles les hauts

CMA FORMATION

TARIFS ET FINANCEMENTS EVENTUELS

• Tarifs :

210 € - avec conseil et accompagnement à la mobilisation de financements – prise en charge possible (FAFCEA, vivéa, France Travail, etc ...)

175€ - tarif préférentiel réduit, réservé aux paiements comptants

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 une expérience d'au moins 3 ans 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

- Introduction
- Les microbes
- Hygiène et sécurité du personnel
- Fonctionnement organisation
- Nettoyage et désinfection
- Techniques de conservation
- Infos pratiques
- 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

Saint-Gilles-les-Hauts: 0262 55 68 55

ou par mail: cdm@cma-reunion.fr



"Ce projet est financé par l'Union Européenne dans le cadre du programme FEDER-FSE+. Réunion dont l'Autorité de gestion est la Région Réunion. L'Europe s'engage à La Réunion avec le fonds FEDER."