



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

ILE DE LA RÉUNION

CMA FORMATION

MODALITES ET DELAIS D'ACCES

Horaires : de 8h30 -12h30 et 13h00 - 17h00

Lieux de formation : CMA Formation Sainte Clotilde – Av. Stanislas GIMART - 97490 SAINTE CLOTILDE / CMA Formation Saint Pierre – 65, rue du Père Lafosse 97410 SAINT PIERRE

Le bulletin d'inscription et le règlement sont à retourner à J -10 date de démarrage de la formation. Pour le Chef d'entreprise artisanale : la demande de prise en charge FAFCEA, le D1 et l'attestation URSSAF du versement de la contribution à la formation de l'année en cours ou n-1, sont à retourner **au plus tôt pour l'instruction.**

PUBLICS ET PRE-REQUIS

Artisans, salariés, conjoints collaborateurs ayant une activité principale dans le domaine de l'esthétique.

Mise à disposition de la clientèle de denrées prêtes à consommer, avec possibilité de remise en température et/ou décongélation.

Pas de prérequis nécessaires

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 : présentation du contexte réglementaire

Les microbes : Qui sont-ils ? la vie des microbes, les microbes dans les aliments

Hygiène et sécurité du personnel : état de santé, hygiène corporelle et vestimentaire,

Maîtrise des températures : réglementation, la chaîne du froid, la chaîne du chaud

Nettoyage et désinfection : réglementation, produits, protocole

Fonctionnement et organisation : marche avant, réception, stockage, décongélation, remise en température, transport, gestion des déchets

Informations produites : traçabilité, allergènes

Matériel à apporter par l'apprenant : petit matériel et modèles (5 modèles -horaires de présence des modèles et liste du petit matériel communiqués ultérieurement)

MODALITES D'EVALUATION

Positionnement oral : tour de table

Une évaluation individuelle de l'atteinte des objectifs se fera à l'aide d'un test de connaissances

Questionnaire de satisfaction

Certificat de réalisation et remise d'attestations

En cas de difficultés liées à un handicap, merci de nous contacter afin d'établir des modalités d'accessibilités et d'adaptations de la formation.

BONNES PRATIQUES EN HYGIENE ALIMENTAIRE EN ENTREPRISE DE SERVICE

VALEUR AJOUTEE

Mise en conformité avec les exigences du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

OBJECTIFS / COMPETENCES ATTENDUES

- Recenser et nommer les principales réglementations applicables en hygiène alimentaire.
- Examiner et décomposer les risques encourus en cas de non-respect des règles d'hygiène.
- Appliquer de manière opérationnelle les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire.

INTERVENANT

Experts dans le domaine, 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

- Calendrier des sessions sur www.artisanat974.re
- Durée : 7 heures / 1 journée
- Accompagnement aux démarches de financement :
Chef d'entreprise A. : FAFCEA - Instruction de la demande de prise en charge par le centre
Salarié,: Opérateur de compétences ; Demandeur d'emploi : France Travail

TARIF ET FINANCEMENTS EVENTUELS

Tarif : 210€ Demandeur d'emploi et salariés

Chef d'entreprise artisanale : possibilité de prise en charge des coûts sous réserve d'éligibilité au FAF CEA

CMA FORMATION

CMA Formation de Sainte Clotilde 0262 28 18 30
formationcontinue.nord@cma-reunion.fr

CMA Formation de Saint-Pierre 0262 70 99 62
formationcontinue.sud@cma-reunion.fr
www.artisanat974.re



Cofinancé par
l'Union européenne