



« Amélioration du plan de maîtrise sanitaire »

VOTRE FUTURE COMPETENCE :

Objectifs : aptitudes et compétences visées

Aptitudes :

- Mettre à jour sa connaissance de la réglementation.

Compétences :

- Pouvoir faire évoluer les procédures d'hygiène ;
- Mettre à jour ses connaissances en matière de réglementation ;
- Savoir maîtriser les risques de contamination en cas de rénovation de l'espace de travail.

Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation :

Méthodes mobilisées :

- Exposé à partir de supports audiovisuels ;
- Apports de concepts et méthodes ;
- Remise de documents pédagogiques et d'outils pratiques.

Modalités d'évaluation :

- Quizz et évaluation des acquis en fin de stage.

Types de structures concernées et débouchés :

Toute type de structure de restauration commerciale.

Poursuite de formation :

Notre offre de formation vous permet de développer des compétences complémentaires, nous consulter.

Accessibilité aux personnes porteuses de Handicap :

- Tous les sites sont accessibles ;
- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap.

NOTRE OFFRE DE FORMATION :

Public visé :

Salarié, chef d'entreprise, ...

Prérequis :

Avoir suivi la formation obligatoire initiale.

Validation de la formation :

Certificat de réalisation de la formation.

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible pour cette formation.

Durée : 7 heures, en centre

Modalités et délai d'accès :

Modalités : inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur ;

Date de démarrage :

26 Octobre 2026

Délai d'accès : inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles) ;

Inscription : bulletin à compléter.

Tarifs : 120€ HT TVA non applicable

Cette formation n'est pas éligible au CPF.

PROGRAMME SYNTHETIQUE

Thème 1 :

1. Pourquoi la réglementation a évolué ;
2. Étiquetage et information du client ;

Thème 2 :

1. Mettre à jour son plan de nettoyage et de désinfection ;
2. Les critères et indicateurs du niveau d'hygiène ;

Atelier : procédure de traçabilité.

LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

fccenthor@reunion.cci.fr

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs de résultats sur le site internet : www.reunion.cci.fr