

« 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 :

Toute type de structure de restauration commerciale

Poursuite de formation :

Notre offre de formation vous permettra 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 :

Attestation de suivi :

délivrance de l'attestation conforme aux exigences réglementaires

Validation des acquis de l'expérience (VAE) :

Pas de VAE possible

Durée :

- Temps en centre : 7H

Modalités et délai d'accès :

- **Modalités :** Inscription validée après versement du règlement ou prise en charge du financeur
- **Date de démarrage:**

19 Mai 2021 St Gilles les hauts

30 Juin 2021 St Clotilde

- **Délai d'accès :** inscription jusqu'à J-7 (sous réserve de places disponibles)
- **Inscription :** sur bulletin

Tarifs :

120€ HT TVA non applicable

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

PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

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