

# « Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale »

## VOTRE FUTURE COMPETENCE :

### Objectifs : aptitudes et compétences visées

#### Aptitudes:

- Connaître les exigences de la réglementation de l'arrêté du 05 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements en restauration.

#### Compétences :

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du client;
  - Identifier les grands principes 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;
  - Connaître les aliments et risques pour le consommateur;
  - Maîtriser les dangers microbiologiques;
  - Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire;
  - Prévoir et assurer les mesures de vérification.

### 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 :

Questionnaire à choix multiple en fin de formation.

### Types de structures concernées :

Structures 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, créateur d'entreprise.

### Prérequis :

Pas de prérequis.

### 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 :

- Temps en centre : **14 heures en centre**

### Modalités et délai d'accès :

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

**Date de démarrage :** selon calendrier (cf page 2) ;

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

**Inscription :** bulletin à compléter.

### Tarifs:

**252€ HT TVA non applicable**

**Cette formation est éligible au CPF.**



## PROGRAMME SYNTHETIQUE DE FORMATION

Thème 1 : Responsabilité du professionnel et des opérateurs

- Principe et obligation réglementaire
- Plan de maîtrise sanitaire : BPH, HACCP et traçabilité
- Les dangers biologiques, physiques et chimiques liés à l'activité
- Atelier 1 : Choisir son guide de bonnes pratiques d'hygiène

Thème 2 : Les objectifs de résultats

- Dispositions relatives aux locaux
- Dispositions relatives aux professionnels
- Dispositions relatives aux aliments
- Atelier 2 : Rangement rationnel des enceintes réfrigérées

Thème 3 : Les outils obligatoires et pratiques

- Le plan de nettoyage
- Déterminer des valeurs cibles
- Traitement et classement des bons de livraisons
- Atelier 3 : Le plan de nettoyage et désinfection

## PROGRAMMATION PREVISIONNELLE 2ème semestre 2022

Sainte-Clotilde	Saint-Gilles-les Hauts
23 & 24 Août	16 & 17 Août
04 & 05 Octobre	20 & 21 Septembre
15 & 16 Novembre	25 & 26 Octobre
12 & 13 Décembre	06 & 07 Décembre

### LIEU ET CONTACT :

Filière HRT-CENTHOR

1 route de l'Eperon St Gilles les hauts

[fccenthor@reunion.cci.fr](mailto:fccenthor@reunion.cci.fr)

0262 22 85 00

Informations complémentaires et indicateurs  
de résultats sur le site internet :  
[www.reunion.cci.fr](http://www.reunion.cci.fr)

**POINTS FORTS :** Formation permettant l'acquisition de diverses compétences rapidement mobilisables en entreprise. Cette formation est dispensée avec toute l'expertise de la CCI Réunion : 7 sites de formation sur l'île, une offre très large qui permet d'apporter une solution Formation à vos besoins en Compétences.