

« Réglementation de l'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 pour mieux les appliquer en entreprise.

• Compétences :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer son activité dans les conditions d'hygiène conformes à la réglementation

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 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 , créateur d'entreprise

Prérequis :

Pas de prérequis

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 pour cette formation

Durée :

- Temps en centre : **14h**

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 :** sur bulletin

Tarifs:

252€ HT TVA non applicable
Eligible au Compte formation



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 : 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

St Clotilde	St Gilles les hauts
13 & 14 septembre	5 & 6 Octobre
04 & 5 Octobre	2 & 3 Novembre
29 & 30 Novembre	13 & 14 décembre