

**Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée  
à l'activité des établissements de restauration commerciale**  
**CODE CPF : 237098**

**OBJECTIFS**

- Perfectionner sa connaissance de la législation et des textes en vigueur dans le secteur de la transformation et /ou de la distribution alimentaire
- Acquérir la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène.
- Comprendre le rôle de la « marche en avant et du rangement raisonné »

**PUBLIC**

Stage conforme aux exigences réglementaires du Décret du 24 Juin 2011 et applicable au 01 Octobre 2012.

**PROGRAMME**

**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

- **Pédagogie participative qui privilégie l'environnement professionnel des participants**

**Durée :**

14 heures

**Coût :**

250 €

**Lieux :**

Saint-Gilles-les-Hauts

Sainte Clotilde

**Contacts :**

Pôle Formation Centhor

02 62 22 85 00

fccenthor@reunion.cci.fr

**Lieux :**

Saint Pierre

**Contacts :**

Pôle Formation sud

02 62 96 96 54

fcsud@reunion.cci.fr

**Dates de formations 2019:**

**St Clotilde :**

22,23 Juillet;9,10 Septembre ;7,8  
Octobre;14,15 Novembre ;  
9,10 Décembre

**St Gilles les hauts :**

17,18 Juin;2,3 Septembre;12,13  
Novembre;

**St Pierre :**

3,4 Juin;18,19 Juillet;26,27 Août;  
30 Septembre,1<sup>er</sup> Octobre;  
4,5 Novembre;2,3 Décembre

**VALIDATION**

Attestation de fin de formation