



## « 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 pratique

##### • 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 :

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation.

#### 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](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)



**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 2021

St Clotilde	St André	St Gilles les hauts
26,27 Avril	29,30 Mars	31Mai, 1 <sup>er</sup> juin
22,23 Juin	25,26 Mai	12,13 Juillet

**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.