

PROGRAMME DE FORMATION (Article L 6353-1 du code du travail)

Intitulé de la formation

- Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- Formacode : 21547
- CPF (pour les salariés) : 237098

Public

- Porteur de projet, salarié, artisan

Prérequis

- Aucun

Objectifs de la formation

- Connaître les principes de la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

Contenus de la formation

- **Introduction** : présentation du contexte réglementaire et remise du guide de Bonnes pratiques d'hygiène restaurateur (version 2015), exercice à partir du GBPH tout au long de la formation
- **Les microbes** : Qui sont-ils ?, les maladies causées par les microbes, la vie des microbes, les microbes dans les aliments
- **Aménagement des locaux et marche en avant** : les locaux utilisés pour les denrées alimentaires et ceux pour la manipulation, les équipements et matériel de travail, la gestion des déchets, le principe de la marche en avant
- **Hygiène et sécurité des manipulateurs** : état de santé, hygiène des mains, tenue vestimentaire et maîtrise du port de bijoux, formation des manipulateurs, sécurité du personnel
- **Nettoyage et désinfection** : réglementation, produits, plans N&D, surveillance du N&D
- **Fonctionnement et organisation** : choix des fournisseurs, réception, stockage, préparation, cuisson, liaison froide, service, transport
- **Plan de maîtrise sanitaire** : bonnes pratiques d'hygiène, principes de l'HACCP, traçabilité
- **Contrôles officiels** : les organismes de contrôle, contrôle de la DAAF, contrôle de la DIECCTE, réglementation INCO

Compétences attendues

Cette formation répond aux exigences réglementaires de l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale :

- Identifier les grands classiques de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
 - Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
 - Connaître les obligations de résultats (quelques obligations de moyens)
 - Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
 - Repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques
 - Raisonner les toxi infections alimentaires et les risques d'altération microbienne
 - Connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture
 - Connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
 - Utiliser les guides de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité
 - Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
 - Mettre en place les mesures de prévention nécessaires

Techniques pédagogiques

- *Apport de connaissances théoriques*
- *L'animation de la formation s'appuiera sur des méthodes actives et participatives tout en privilégiant une adaptation du contenu aux besoins exprimés par les participants par rapport aux intérêts professionnels, le niveau de maîtrise et le rythme individuel d'apprentissage.*

Supports pédagogiques

- *Présentation Powerpoint*
- *Film/Bêtisier*
- *Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène*
- *Jeux défi hygiène et la chasse aux risques*

Matériels pédagogiques

- *Salle de cours équipée : Tableau blanc, Vidéoprojecteur avec ordinateur...*

Equipe pédagogique

- *Tous les intervenants disposent des compétences transverses ainsi que d'une expérience significative dans le domaine.*

Nom - Prénom	Qualification
MALAISE Marie-Hélène	DESS Economie du secteur agro-alimentaire et stratégie du développement rural Ingénieur Agro développement spécialité production agroalimentaire tropicale
COTTE Elodie	Ingénieur Agroalimentaire spécialité Formulation et Qualité des aliments
PATEL Rayhana	Master - 2 Bioressources spécialité Analyse des Risques des Bio contaminants liés à l'alimentation Humaine et Animale
SAINT ANGE Claire-Marie	Ingénieur Agroalimentaire spécialité Nutrition
TAILEE Leïla	Ingénieur Agroalimentaire spécialité Formulation et Qualité des aliments

Évaluation qualitative de la formation

- *Une évaluation qualitative sera réalisée en fin de formation – questionnaire de satisfaction et tour de table – portant sur la conformité du programme annoncé, la relation avec l'animateur, les relations entre les personnes du groupe, l'atteinte des objectifs annoncés.*

Évaluation et validation

- *Une évaluation individuelle de l'atteinte des objectifs se fera lors de l'entretien individuel d'évaluation de la faisabilité du projet à l'aide d'un test de connaissances.*
- *A l'issue de la formation, une attestation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action ainsi que les résultats de l'évaluation des acquis sera délivré au stagiaire.*

Lieu de la formation

URMA Pôle de Formation de St Gilles les Hauts

1 route de l'Eperon - BP 9
97435 Saint Gilles Les Hauts
Standard : 0262 55 68 55
Télécopie : 0262 55 61 10
Contact : Marie PAPY

URMA Centre de Formation de Saint André

BP 38 Rue Comorapoullé
97440 Saint-André
Standard : 0262 46 62 00
Télécopie : 0262 58 17 26
Contact : Claudette ARHIMANN

URMA Centre de Formation de Saint Pierre

65, rue du Père Lafosse
97410 St Pierre
Standard : 0262 96 12 40
Télécopie : 0262 25 81 34
Contact : Laurence LAPLAGNE
ou Véronique ETHEVE

URMA Centre de Formation de Sainte Clotilde

Rue Stanislas Gimart
97490 Sainte-Clotilde
Standard : 0262 28 18 30
Télécopie : 0262 28 56 66
Contact : Emilie RIVIERE ou
Roselyne COINDEVEL

Dates et durée de la formation

- *Durée : 2 jours de formation soit 14 heures*
- *Dates : Pour l'année 2020 :*

URMA Pôle de Formation de St Gilles les Hauts	URMA Centre de Formation de Saint André	URMA Centre de Formation de Saint Pierre	URMA Centre de Formation de Sainte Clotilde
<i>Mercredi 15 et jeudi 16 janvier</i>	<i>Mercredi 29 et jeudi 30 janvier</i>	<i>Lundi 10 et mardi 11 février</i>	<i>Lundi 24 et mardi 25 février</i>
<i>Lundi 9 et mardi 10 mars</i>	<i>Lundi 23 et mardi 24 mars</i>	<i>Mercredi 8 et jeudi 9 avril</i>	<i>Mercredi 22 et jeudi 23 avril</i>
<i>Mercredi 13 et jeudi 14 mai</i>	<i>Mercredi 27 et jeudi 28 mai</i>	<i>Lundi 8 et mardi 9 juin</i>	<i>Lundi 22 et mardi 23 juin</i>
<i>Lundi 6 et mardi 7 juillet</i>	<i>Lundi 20 et mardi 21 juillet</i>	<i>Mercredi 5 et jeudi 6 août</i>	<i>Mercredi 26 et jeudi 27 août</i>
<i>Mercredi 9 et jeudi 10 septembre</i>	<i>Mercredi 23 et jeudi 24 septembre</i>	<i>Lundi 5 et mardi 6 octobre</i>	<i>Lundi 19 et mardi 20 octobre</i>
<i>Lundi 2 et mardi 3 novembre</i>	<i>Lundi 16 et mardi 17 novembre</i>	<i>Mercredi 2 et jeudi 3 décembre</i>	<i>Lundi 14 et mardi 15 décembre</i>

Les horaires

Jour	Matin	Après-Midi
<i>Lundi</i>	<i>8h30 - 12h</i>	<i>13h - 16h30</i>
<i>Mardi</i>	<i>8h30 - 12h</i>	<i>13h - 16h30</i>
<i>Mercredi</i>	<i>8h30 - 12h</i>	<i>13h - 16h30</i>
<i>Jeudi</i>	<i>8h30 - 12h</i>	<i>13h - 16h30</i>

Les jours et horaires peuvent faire l'objet de modification en fonction des aléas climatiques ou autre

Coût de la formation

250 € Net (La CMAR n'est pas assujettie à la TVA)

Pièces à fournir

- *Bulletin d'inscription*
- *Une photocopie de la Pièce d'Identité*
- *Pour les artisans, extrait RM nominatif*

Modalité d'inscription

- *Dans le cadre de la démarche qualité mise en place au sein des URMA de la CMA, les inscriptions définitives devront être finalisées sur rendez-vous au minimum 15 jours avant le début du stage. Transmettre les pièces demandées ainsi que le paiement ou l'accord de prise en charge*

Possibilité de financement de la formation

- *Vous êtes travailleur non salarié de l'artisanat (chefs d'entreprise, conjoint...)*
 - *La CMAR vous accompagne pour réaliser vos formalités de demande de prise en charge financière auprès de votre fonds d'assurance formation :*
 - *le FAFCEA pour les formations techniques,*
 - *le CONSEIL DE FORMATION pour les formations transversales*
 - *Plusieurs stages vous sont spécifiquement dédiés pour accompagner la réussite de votre projet. Ces stages peuvent être financés totalement ou partiellement par la collectivités Régionale sous réserve d'éligibilité.*
- *Vous êtes salarié*
 - *La CMAR vous indique les démarches à accomplir auprès de l'OPCA (Organismes Paritaires Collecteurs Agréés) de votre secteur d'activité : l'employeur doit être informé (demande écrite) ou être à l'initiative du projet, il faudra ensuite se renseigner auprès de l'OPCA des possibilités de financement en présentant un devis et un plan de formation.*
- *Vous êtes demandeur d'emploi*
 - *Vous pouvez bénéficier de financements spécifiques selon votre situation : s'adresser au pôle emploi ou à l'antenne du Conseil Régional ou Départemental. À défaut de financements spécifiques, une participation financière sera demandée.*

Plan d'accès

