

## Formation spécifique en Hygiène Alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

*La réglementation européenne oblige toute personne manipulant des denrées alimentaires, de manière autonome sur son poste de travail, à avoir été formée à l'hygiène des denrées alimentaires.*

*Cette formation permet d'acquérir les compétences nécessaires pour **organiser et gérer l'activité de restauration** dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation.*

*Le contenu et les conditions de déroulement de cette formation sont conformes à l'Arrêté du 12 février 2024.*

**Durée :** 14 heures (2 jours)

### Profils des apprenants

- Dirigeants et Salariés de la restauration traditionnelle, de type rapide, cafétérias et libres-services
- Demandeurs d'emploi
- Professionnels qui veulent démarrer une activité dans la restauration

**Prérequis :** Aucun

### Accessibilité et délais d'accès

- Accès à cette formation à l'initiative de l'entreprise pour ses salariés, un particulier à son propre compte, un financeur (Pôle Emploi, OPCO, ...)
- Formation accessible aux personnes en situation de handicap : une prise en charge adaptée sera recherchée en lien avec Ressources Handicap Formation / Agefiph
- Délai d'accès : 10 jours avant le démarrage de la session
- Référent Pédagogique et Handicap : Thierry GOURREAU - Tel : 0262 02 84 42 - administratif@mamzellepizza.fr

### Objectifs pédagogiques

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

### Contenu de la formation

- **Les aliments et risques pour le consommateur**
  - ♦ Les différents dangers
  - ♦ Les dangers biologiques, y compris parasites
  - ♦ Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
  - ♦ Les mesures de maîtrise des dangers
- **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)**
  - ♦ Les notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
  - ♦ L'hygiène des denrées alimentaires
  - ♦ Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires
  - ♦ Les contrôles officiels
- **Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) : la responsabilité de l'exploitant**
  - ♦ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
  - ♦ Les principes de l'HACCP
  - ♦ Les mesures de surveillance et de vérification
  - ♦ Le GBPH du secteur d'activité spécifié et ses mesures spécifiques
  - ♦ La traçabilité

# La Formation by Mam'Zelle Pizza

32 Rue du Docteur Henri Roussel  
97430 LE TAMPON



VI : Janvier 2024

V0 : Juin 2023  
V2 : Décembre 2024

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

- Organisme de formation autorisé à dispenser la formation par la DAAF Réunion (Arrêté N° 2689 du 16 décembre 2024)
- Formateur expert, spécialisé en hygiène alimentaire

### Moyens pédagogiques et techniques

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation
- Exposés théoriques
- 4 heures de mises en pratique dans un espace dédié, avec manipulation du matériel
- Partage d'expériences avec le formateur
- Remise d'un livret récapitulant les points essentiels vus en formation

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuille de présence signée par demi-journée
- Evaluation individuelle en fin de formation via un QCM noté
- Délivrance d'une attestation individuelle de formation conforme au référentiel
- Questionnaire de satisfaction à chaud

## Demande de devis et Inscription

Pour toute demande, nous consulter :

**Tel : 0262 02 84 42**

**administratif@mamzellepizza.fr**

Formation réalisable en Intra ou en Inter

Sous conditions d'éligibilité, cette formation peut être prise en charge dans le cadre de la formation professionnelle continue.

---

**SARL Mam'Zelle Pizza**

32 Rue du Docteur Henri Roussel – 97430 LE TAMPON

SIRET N° 809 721 608 00044

Déclaration d'Activité N° 04 97 32098 97 – Préfecture de la Région Réunion - Cet enregistrement ne vaut pas l'agrément de l'Etat

