

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

➤ Public concerné

La formation en hygiène alimentaire a pour but d'aider les professionnels de la restauration et des métiers de bouche à maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et à assurer la sécurité des aliments servis aux consommateurs.

Elle permet de comprendre et d'appliquer la réglementation en vigueur, de prévenir les risques de contamination, et de mettre en place des protocoles adaptés à chaque type d'activité.

Au-delà du respect des obligations légales, cette formation vise à améliorer la qualité des prestations, à valoriser les savoir-faire artisanaux et à renforcer la confiance des clients envers les établissements martiniquais.

➤ Public concerné

Cette formation s'adresse aux professionnels de la restauration commerciale, des métiers de bouche et des commerces alimentaires :

- Cafétérias, libres-services, restauration rapide
- Pâtisserie, boulangerie
- Boucherie, charcuterie

Elle est également accessible à toute personne souhaitant créer ou reprendre un établissement du secteur alimentaire.

➤ Modalités

- Aucun prérequis exigé
- Durée : 14 heures sur 2 jours
- Format : Présentiel
- Participants : Minimum 6
- Tarif : 420 € TTC

➤ Objectifs et compétences visées

L'hygiène alimentaire constitue une obligation réglementaire et un levier de qualité et de confiance pour les clients.

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire dans leur structure ;
- Optimiser les opérations d'entretien et de rénovation des locaux ;
- Mettre en œuvre des protocoles de nettoyage adaptés et efficaces ;
- Identifier les besoins d'innovation et de développement ;
- Valoriser leur savoir-faire et pérenniser leur activité grâce à la qualité et à la traçabilité.

FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Programme de formation

Jour 1 – Contexte, réglementation et bases de l'hygiène

- Contexte et enjeux de l'hygiène en restauration commerciale.
- Définitions clés : hygiène, propreté, salissures, nettoyage.
- Les principales obligations réglementaires.
- Techniques et méthodes de nettoyage :
 - Analyse des supports, produits et matériels.
 - Identification des zones d'intervention.
 - Planification et organisation des opérations.
- Élaboration d'un plan de nettoyage et de désinfection.

Objectif de la journée : comprendre les enjeux et structurer ses pratiques selon la réglementation HACCP.

Jour 2 – Application professionnelle et mise en pratique

- Application du principe HACCP, de l'achat à la distribution.
- Étude de cas et mise en situation sur plateau technique.
- Observation et analyse de pratiques professionnelles.
- Élaboration et adaptation des protocoles d'intervention.
- Évaluation des opérations et contrôle qualité.

Objectif de la journée : mettre en œuvre les acquis en conditions réelles et consolider ses compétences techniques.

Méthodes pédagogiques

Une approche interactive et concrète pour favoriser l'apprentissage :

- Exposés et échanges interactifs ;
- Études de cas et exercices pratiques ;
- Témoignages de professionnels ;
- Projections vidéo et supports visuels ;
- Lecture du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH).

Évaluation et certification

- Évaluation initiale pour situer les connaissances du participant.
- Évaluation finale à travers un test et une mise en situation.
- Attestation de formation CMA Formation remise à chaque participant.

Cette attestation atteste de la conformité aux exigences réglementaires.

Type de formation

Formation courte – en présentiel

Niveau de sortie de la formation

Sans rattachement à un niveau.
Délivrance d'une attestation de formation officielle à l'issue des 14 heures de formation, conforme à la réglementation en vigueur dans le secteur de la restauration commerciale.

Durée de la formation

2 jours – 14 heures

Coût de la formation

420 € TTC

Possibilités de prise en charge

OPCO
Entreprise
Financement personnel

Personne en situation de handicap

Pour toute interrogation relative à l'accueil de personne en situation de handicap, contacter le référent handicap :

« Mme Céline PALAIN-SAINT-AGATHE » :

cpalain-saint-agathe@cma-martinique.com

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS FORMATIONS
CMA FORMATION RIVIÈRE-SALÉE

📍 Quartier Laugier - 97215 RIVIERE-SALEE

☎ 0596 68 09 14 - 0696 61 58 73

✉ secretariat.fpc@cma-martinique.com

✉ s.cantinol@cma-martinique.com

🌐 cma-martinique.com

📘 @CMA972

📷 cma_martinique

📷 cma_formation_riviere_salée