



APPLIQUER LES EXIGENCES DU GEMRCN ET DU REGLEMENT INCO

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences du GEMRCN et du règlement INCO

Personnes concernées

- Responsables et agents de restauration, diététicienne et responsable qualité

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques,

Durée : 2 journées, soit 14 heures de formation

Pré requis : Aucun

Modalités d'évaluation

- Une évaluation à chaud de fin de formation, QCM

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 12

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

Animation

- Un consultant diététicien nutritionniste

Contenus

■ Le GEMRCN

- Rappels sur la diététique
- Les préconisations nutritionnelles du GEMRCN
- Du plan alimentaire aux menus

■ Le règlement INCO

- Contexte
- La nouvelle réglementation
- Les principaux changements
- Les allergènes
- Intégrer les allergènes dans votre analyse des risques
- Etude de cas concrets

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Fax :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **APPLIQUER LES EXIGENCES DU GEMRCN ET DU REGLEMENT INCO** »

Coût 580,00 € HT (repas inclus) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à : **LYON** les et **2019**

BORDEAUX les et **2019**

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tout renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.