



FORMATION : MAITRISE DES REGLEMENTATIONS EN RESTAURATION (Sécurité sanitaire, Développement durable, Nutrition, BIO Déchets, INCO, etc.)

■ Objectifs pédagogiques

- Evaluer et compléter son niveau de maîtrise des réglementations applicables en restauration.
- Disposer des sources d'informations réglementaires Françaises et Européennes et d'une synthèse de ces textes pour chacun des domaines concernés.
- Etre capable de mettre en conformité son service de restauration avec ces dispositions réglementaires à l'issue de la formation.

■ Personnes concernées

- Directeurs, Responsables de restauration et qualité/hygiène, Chef et Seconds de cuisine

■ Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques,
- Etudes de cas
- Débats

■ Pré requis

- Etre impliqué dans le suivi et l'application des réglementations

■ Durée

- 2 journées, soit 14 heures de formation

■ Animation

Madame Catherine CROUZET, Consultant expert en Sécurité Sanitaire des Aliments, Ingénieur de l'institut Agro-Alimentaire de Lille–Polytech'Lille, option microbiologie industrielle, D.U.T. de Biologie Appliquée, Génie des Industries Alimentaires. Avec la participation de **Monsieur Patrick ANDRE** Fondateur du site **Resto-Légis**, site indépendant d'information sur les réglementations applicables en restauration.

■ Contenus

A travers chaque étape du processus de restauration, les impératifs réglementaires doivent être connus et mis en œuvre quel que soit le domaine concerné.

Nous aborderons :

- La sécurité des denrées alimentaires
- L'environnement et les Bio déchets
- La Nutrition
- Le sujet des allergènes et des informations nutritionnelles
- Le transport des repas
- Le document unique
- Et d'autres encore

Seront également abordés les organismes de contrôles (DDPP, DGCCRF, DGAL, ARS...) et comment répondre à leurs attentes. Le niveau sera adapté selon vos connaissances de chaque sujet et sera très concret.

BULLETIN D'INSCRIPTION FORMATION 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 : « **VOS OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES EN RESTAURATION** »

Coût 580 € HT (avec repas) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à

Stagiaire (s) : Nom : Prénom :

Poste/Fonction occupé (e).....

NB : pour tous 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.