



FORMATION : LES DERNIERES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES APPLICABLES EN RESTAURATION

■ 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

■ Modalités d'évaluation :

- Attestation individuelle de fin stage

■ Animation

Madame Catherine CROUZET, Consultante expert en Sécurité Sanitaire des Aliments et avec la participation de **Monsieur Patrick ANDRE** Fondateur du site **Resto-Légis**, **Catherine BOURNIZIEN** expert en marchés publics, et **d'autres intervenants extérieurs reconnus** sur les autres points abordés.

■ 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**
- La **Loi Egalim** et ses derniers décrets d'application
- Les **Marchés publics** et l'achat de produits « de qualité »
- L'**Environnement** et les **Bio déchets**
- La **Nutrition**
- Le sujet des **Allergènes** et des informations nutritionnelles
- Le **Transport des repas**
- Le **Document unique**
- Et bien 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 : « **MAITRISE DES REGLEMENTATIONS EN RESTAURATION** »

Coût 660 € HT (avec repas) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à : **LYON le mardi 26 et mercredi 27 novembre 2019**

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.