



Objectifs pédagogiques

- Mieux comprendre les modes de transmission du COVID-19 et les gestes barrières à adopter.
- Mettre en place des mesures de prévention adaptées selon les postes et par situations à risque.
- Réorganiser la production et le service des repas en fonction d'une analyse des risques et d'un PCA (Plan de Continuité d'Activité).

Personnes concernées

- Tout responsable et/ou agent de restauration.

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques en réunion virtuelle + tuto vidéo + contenu accessible à distance.

Durée : 14 heures de formation réparties sur 4 sessions.

Pré requis : connaissances de base en informatique pour se connecter, posséder un ordinateur ou une tablette, une connexion internet.

Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, exercices collectifs, etc.

Animation

- Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, microbiologiste, expert en hygiène et sécurité alimentaire.

Contenus

- Les responsabilités de l'employeur et des ERP.
- Mieux comprendre le COVID19 et ses modes de transmission.
- Organiser la prévention et la poursuite de l'activité.
- Réaliser un plan de continuité d'activité (PCA) et création d'une cellule de crise.
- Comment analyser les risques au regard des situations de travail.
- Gestes barrières à adopter et EPI à porter en fonction des situations et postes de travail.
- Point sur les nettoyages et désinfections.
- Un cas dans l'entreprise ? Comment réagir ?

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée.

Supports

Support numérique partagé en temps réel.

Documentation remise au stagiaire

Support de cours numérique complet synthétisant l'ensemble des points abordés.

Nombre de stagiaires par session

Minimum 5 / maximum 8.

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 : « **MAITRISER LA GESTION DU RISQUE COVID19 EN RESTAURATION** »

Coût 640,00 € HT pour 14h00 de formation

Je m'inscris à la session du : 08/09/10 et 11 juin 2020

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

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