



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, études de cas, débats, etc.

■ Pré requis

- Etre impliqué dans le suivi et l'application des réglementations
- **Durée** : 2 journées, soit 14 heures de formation

■ Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en œuvres, etc.

■ Animation

5 Consultants experts: En Sécurité Sanitaire des Aliments, en veille réglementaire, sur la Loi Egalim, en marchés publics et traitement des Bio Déchets.

■ 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**
- Seront également abordés les organismes de contrôles (DDPP, DGCCRF, DGAL, ARS...) et comment répondre à leurs attentes.
- Et bien d'autres encore

■ Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

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 :

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.



Siège social : 18 rue des Remparts d'Ainay 69002 LYON - Tél.: 04 72 15 24 77 - www.rhbconsultants.com
SARL au capital de 7500 € - SIREN(SIRET) : 538 906 595 (00029) - Code APE 8559 A
RCS : 538 906 595 RCS LYON - N° TVA intracommunautaire : FR39538906595

Conseil • Etude • Formation • AMO

