



GERER UNE CRISE SANITAIRE ALIMENTAIRE MAJEURE EN RESTAURATION

Objectifs pédagogiques

- Evaluer votre capacité de réponse face à une situation de crise sanitaire alimentaire majeure au sein de votre service de restauration

Personnes concernées

- Toute personne responsable de la sécurité sanitaire des aliments

Démarche pédagogique

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

Durée : 14 heures de formation réparties sur 4 journées

Pré requis : Disposer d'un PMS complet et finalisé

Modalités d'évaluation des acquis

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

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 08

Supports :

- Support numérique partagé en temps réel

Documentation remise au stagiaire :

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

Animation

- Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, expert en sécurité sanitaire des aliments.

Contenus

- Les différents types de risques et dangers en restauration
- Quelques cas de crises et leurs impacts
- Responsabilités et enjeux pour l'entreprise
- D'où viennent et ou trouver les alertes ?
- Schéma général d'une alerte alimentaire
- Que dit la réglementation ?
- Méthodologie pour prévenir et gérer une situation à risque
- Les documents du PMS s'y rattachant
- Les différentes phases de la gestion de la crise en interne
- Gérer la communication et l'information interne, externe et vers les services de contrôles
- Nombreuses études de cas

Sanction de la formation

- Certificat de réalisation individualisé

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 : **GERER UNE CRISE SANITAIRE ALIMENTAIRE MAJEURE EN RESTAURATION**

Coût 640,00 € HT pour 14h00 de formation

Je m'inscris à la session du : 25 + 26 + 31 mars et 01 avril 2021

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tous 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.