

ISO 22000



LA DÉMARCHE ISO 22000 EN RESTAURATION

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences et avantages de la norme

Personnes concernées

- Responsables de restauration et responsable qualité

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques,

Durée :

- 1 journée, soit 07 heures de formation

Pré requis : Maîtrise de la démarche HACCP

Modalités d'évaluation des acquis

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

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 12

Animation

- Un consultant expert en sécurité sanitaire des aliments et démarche ISO 22000

Contenus

- Préambule : vivre la Qualité au quotidien
- Fondements des systèmes et principes du management
- Structure HLS (High Level Structure) des normes et notions fondamentales
- Système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires
- Les Exigences en bref
- Comité de pilotage et animation du projet.
- Le déploiement

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

Supports :

- Numériques partagés en temps réel et adressé au participant en fin de formation

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 :

Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **La démarche iso22000 en restauration collective** »

Coût 480,00 € HT pour la journée, soit 7h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à :

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom : Fonction :

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.