



FORMATION : LES DERNIERES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES APPLICABLES EN RESTAURATION

■ Objectifs professionnels

- 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.
- Être 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

- Être 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 à chaud, à froid, continues et formatives de type quizz, QCM, etc.

■ Animation

5 Consultants experts : En Sécurité Sanitaire des Aliments, en veille réglementaire, sur la Loi Egalim/AGEC/Climat et Résilience, 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 **Sécurité au travail** et le **Document Unique**
- Les **Lois Egalim / AGECE / Climat et Résilience**
- Les **Marchés publics** et l'achat de produits « de qualité »
- L'**Environnement** et les **Bio déchets**
- Les réglementations et recommandations en Diététique et Nutrition
- Le sujet des **Allergènes** et des informations nutritionnelles
- Le **Transport des repas**
- 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

- Certificat individuel de réalisation
- Attestation de compétence acquise

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 :

Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **Les dernières obligations réglementaires applicables en restauration** »

Coût 1050 € HT (avec 2 repas) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à : le **12 & 13 juin 2024** ou le **20 & 21 novembre 2024**

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.