



## FORMATION : LES DERNIERES ACTUALITES ET 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 :

**4 à 5 Consultants experts :** En Sécurité Sanitaire des Aliments, Sécurité au travail, Loi Egalim/AGEC/Climat et Résilience, Traitement des Biodéchets, Diététique et nutrition.

### Contenus :

#### Nous aborderons entre autres :

- ▶ 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**
- ▶ Les principaux **aspects réglementaires qui légifèrent la conception des locaux et installations des matériels** d'une cuisine
- ▶ Le sujet des **Allergènes** et des **informations nutritionnelles**
- ▶ Seront également abordés les **organismes de contrôles**(DDPP, DGCCRF, DGAL, ARS...) et comment répondre à leurs attentes.
- ▶ **Et bien d'autres sujets, en fonction des dernières actualités réglementaires de l'année 2025 !**

### Sanction de la formation

- ▶ Certificat individuel de réalisation
- ▶ Attestation de compétence acquise

---

### BULLETIN D'INSCRIPTION FORMATION RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto: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. : ..... Email service formation : ..... Siret : .....

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

**Coût 1200 € HT (avec 2 repas) – 10% pour la deuxième inscription – Lieu : 57 Bd Edouard Herriot, 69002 LYON**

Je m'inscris à la formation des **18 & 19 novembre 2026**

**Stagiaire** (s) : Nom : ..... Prénom : .....  
 Poste/Fonction occupé (e) : ..... Mail stagiaire : .....

**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. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pratiques d'accès.**