



# 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 : Aucun prérequis

### Modalités d'évaluation des acquis :

- ▶ Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, résultats des mises en oeuvre, 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 :

- ▶ Certificat de réalisation

### Supports :

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

### BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto:info@rhbconsultants.com)

Etablissement : .....

Nom (signataire de la convention) : .....

Fonction : .....

Adresse : .....

Code Postal : ..... Ville : .....

Tél. : ..... Email : ..... Siret : .....

Inscrit (s) au stage : « **LA DÉMARCHE ISO 22000 EN RESTAURATION** »

**Coût 500 € HT pour la journée, soit 07h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription**

Lieu : A distance

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