

FORMATION : LES DERNIERES ACTUALITES ET OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES APPLICABLES EN RESTAURATION

Objectifs pédagogiques :

- Evaluer et compléter son niveau de maîtrise des règlementations 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.

Prérequis :

- Aucun prérequis

Durée : 2 journées, soit 14 heures de formation

Modalités d'évaluation des acquis :

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

Support : Synthèse de formation et textes réglementaires

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 / AGEC / Climat et Résilience / UPSA**
- Les **Marchés publics** et l'achat de produits « de qualité »
- L'**Environnement** et les **Bio déchets**
- Les règlementations et recommandations en **Diététique, Nutrition, Allergènes** et les **informations nutritionnelles**
- Les principaux **aspects règlementaires qui légifèrent la conception des locaux et installations des matériels** d'une cuisine
- 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 !**

Sanction de la formation

- Certificat de réalisation

BULLETIN D'INSCRIPTION FORMATION RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

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 1300 € HT (avec 2 repas) – 10% pour la deuxième inscription – Lieu : 57 rue Edouard Herriot, 69002 LYON

Je m'inscris à la formation des **17 & 18 novembre 2027**

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 anticiper les modalités pédagogiques et pratiques d'accès.