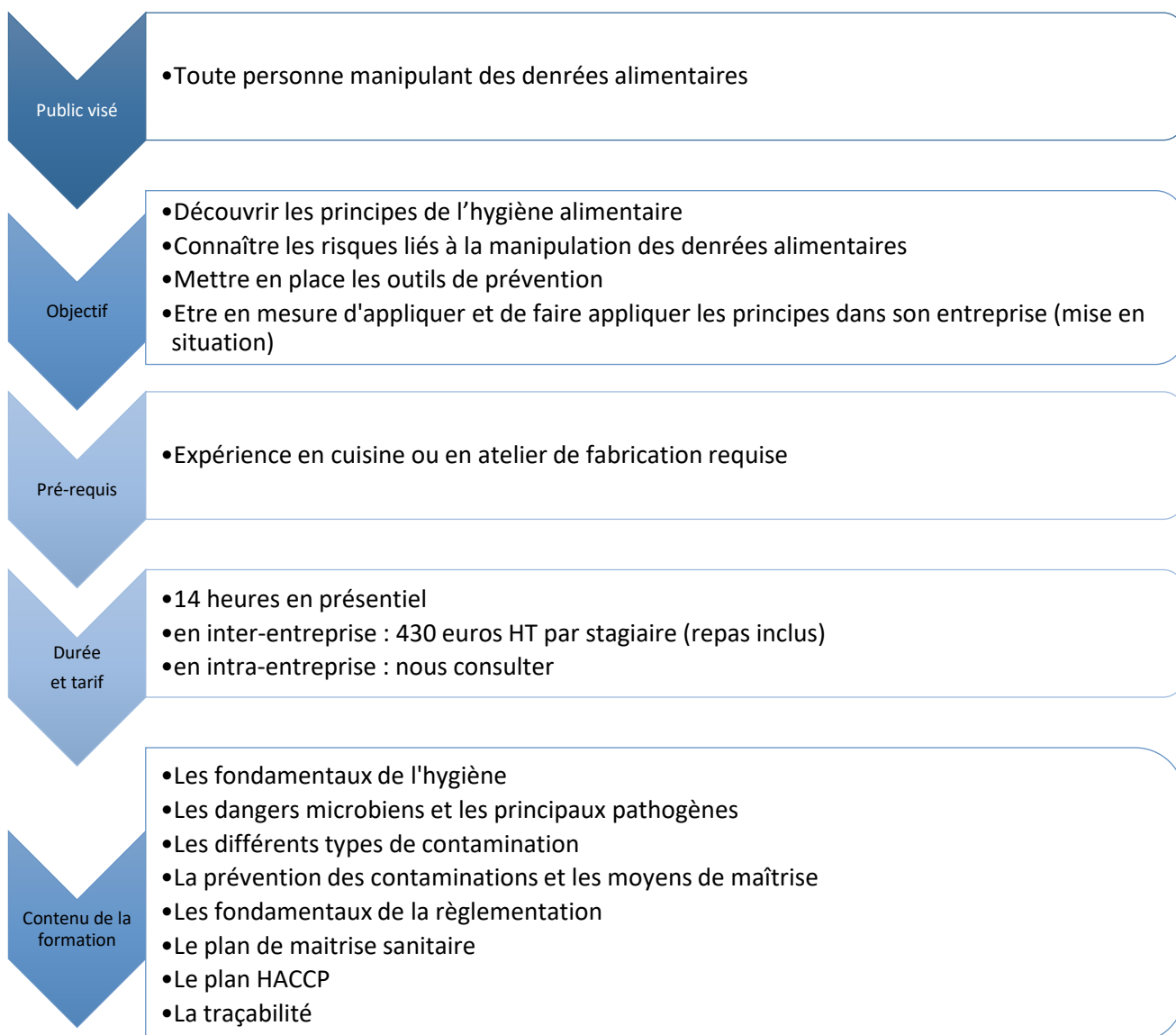


FORMATION HYGIENE ET SECURITE EN RESTAURATION COMMERCIALE ET REGLEMENTATION

(formation obligatoire selon décret 2011-731 du 24/06/2011 et arrêté du 05/10/2011)



MOYENS ET METHODES PEDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques

- Présentation Powerpoint
- Livret stagiaire
- Exercices de groupe pour mise en application
- Test de lavage des mains
- Vidéos pédagogiques

Modalités d'évaluations

- Auto-évaluation avant et après formation
- Cas pratiques en cours de formation
- Evaluation de fin de stage par questionnaire

Justificatifs remis

- Attestation individuelle de formation

Profil du formateur

- Formateur expérimenté en hygiène et sécurité alimentaire (expérience >10 ans)

Contact :

Afin d'obtenir des renseignements sur cette formation, merci de contacter Valérie BRICOUT, valerie.bricout@agroqual.fr au 02 31 38 59 41

Modalités d'inscription et délais d'accès à notre formation :

Contactez Valérie BRICOUT pour établir la convention de formation au minimum 15 jours avant le début de la formation.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

En cas de besoins spécifiques personnels (handicap ou autre), nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation. Pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins spécifiques personnels. Pour toutes questions, merci de contacter Valérie BRICOUT, valerie.bricout@agroqual.fr au 02 31 38 59 41