

COMMENT BIEN DEMARRER SON ACTIVITE EN TOUTE SECURITE : maîtriser l'hygiène alimentaire et communiquer pour attirer des clients

Objectifs de la formation :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer un établissement de restauration dans des conditions d'hygiène alimentaire conformes aux attendus de la réglementation. Communiquer pour attirer des clients.

Public concerné : Tout professionnel qui souhaite exercer ou exerce depuis peu une activité de restauration.

Le niveau de connaissance préalable requis : Aucun.

Durée de la formation : 21 heures, soit 3 jours.

Lieu : Formation en inter ou en intra entreprise.

Les moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

Formation animée à l'aide d'un support informatique
Formation participative autour d'études de cas et de mises en situation

Explications de tous les principes en utilisant l'exemple des établissements de restauration dans lesquels travaille(nt) ou va(ont) travailler le(s) stagiaire(s) en formation.

Les moyens permettant de suivre l'exécution de l'action :

Une feuille d'émergence signée par les stagiaires et les formateurs, par demi-journée de formation.

Sanction remise au stagiaire à l'issue de la formation : Une attestation de formation.

Les modalités de validation des acquis :

Mises en situation et interrogations soumises par les formateurs au cours de la formation permettant de vérifier l'aptitude des stagiaires à restituer les connaissances acquises.

Un questionnaire d'évaluation des acquis des connaissances est complété par les stagiaires à l'issue de la formation.

Programme de formation :

JOUR 1

- Aliments et risques pour le consommateur : les dangers microbiens et les autres dangers potentiels
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Les contrôles officiels

JOUR 2

- Le plan de maîtrise sanitaire
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification

JOUR 3

- Définir et se faire connaître de sa cible
- Etoffer et exploiter son réseau
- Comment réussir l'opération d'ouverture de son établissement ?
- Communiquer efficacement sur les réseaux sociaux
- Encourager les clients satisfaits à témoigner

Tarif : 1155 € HT / stagiaire

INFORMATIONS ET INSCRIPTION
06 29 63 01 93 ou 06 72 03 11 26
contact@jasconsulting.fr
coriandre.citronnelle@gmail.com

Sacharanin SON-HERLIDOU

Après une carrière de plus de 10 ans dans le marketing et la communication, Sacharanin, passionnée de cuisine, crée en 2012 *Coriandre et Citronnelle* pour se consacrer à l'exploration culinaire. Elle associe sa passion de la cuisine et son expérience en marketing et met au service des professionnels des métiers de bouche des méthodes pratiques pour accroître leur visibilité et booster leur chiffre d'affaires.

Les formateurs



Juliette ARDOIN SANCHEZ

Ingénieur Agroalimentaire spécialisée en hygiène et sécurité alimentaire, Juliette accompagne les professionnels de la restauration dans leur mise en conformité par rapport aux exigences réglementaires du domaine. Au travers de son expertise, elle intervient autour de quatre actions : les audits, le conseil, la formation, les analyses microbiologiques.