

LA DEMARCHE ISO 22000 EN RESTAURATION COLLECTIVE

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 :

- 2 journées, soit 14 heures de formation

Pré requis : Maîtrise de la démarche HACCP

Modalités d'évaluation des acquis

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

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 12

Animation

- Un consultant expert en sécurité sanitaire des aliments et démarche ISO 22000

Contenus

- Rappels sur le paquet hygiène et lien avec le SMSA ISO 22000
- Les fondamentaux de la norme, structuration et Points clés
- Comment intégrer un SMSA au SMQ
- Articulation avec les référentiels BRC, IFS
- Déroulement de la démarche de certification

Sanction de la formation

- Attestation de présence individualisée

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – 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. : Fax :

E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « LA DEMARCHE ISO 22000 EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Coût 660,00 € HT (repas inclus) – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à :

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tout 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.