

HYGIENE ET SECURITE

Base et mise en œuvre des règles de sécurité en Restauration

<p>Objectifs : Connaître les risques et règles de sécurité de base en Restauration.</p>	<p><u>Personnes concernées :</u></p>
<p>PROGRAMME</p>	<p>Gérant d'hôtel ou de restaurant Directeur – Manager Leader - Formateur Tout personnel de production alimentaire et au service</p>
<ul style="list-style-type: none"> ✚ L'accident, comment identifier les causes véritables ✚ La mise en œuvre des procédures pour éviter qu'il ne se reproduise ✚ Les positions de travail ✚ En cuisine et en service ✚ Les risques de feu et d'explosion ✚ Qu'est ce qu'un incendie ? ✚ L'importance de la rapidité d'intervention ✚ Les risques d'incendie liés aux appareils de cuisson ✚ La toxicité des feux ✚ Les établissements recevant du public, les classifications et les obligations liées ✚ Les consignes et leurs applications ✚ Les différentes catégories d'extincteurs ✚ Les principaux textes réglementaires ✚ La délégation de pouvoir ✚ Son étendue, sa mise en œuvre 	<p>Pré requis : aucun.</p> <hr/> <p>PEDAGOGIE</p> <p>Le Formateur Professionnel de l'Hôtellerie/Restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques</p> <p>Moyens et pédagogie</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;">       </div> <p>Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application</p> <p>Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.</p> <p><u>Intra entreprise France entière et International.</u></p> <p>Tarif inter par personne</p> <hr/> <p style="text-align: center;">1 jour</p> <hr/> <p style="text-align: center;">650 €</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Réf : HR067</p>

Groupe PROFORMALYS – 700 stages inter entreprises – partout en France

Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
 Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : www.action-formalys.com