

**FEBRUARY 14th ISN'T VALENTINE'S DAY,  
IT'S CLEAN DAY !**

# **THE FOODCAMP**

**Tu n'aimes pas la fête de l'amour mais tu ne veux pas que tes employés se retrouvent seuls ? La formation Hygiène est la solution !**

*Un cadeau utile qui va leur servir dans leur quotidien et qui va permettre à ton restau de devenir plus clean, plus conforme à la réglementation ! En gros, un cadeau qui leur permettra de ne pas être seul et d'apprendre à la fois.*

**INSCRIS-TOI !**



## POUR QUI ?

Tous tes salariés : serveurs, cuisiniers, managers, ils sont tous concernés par la thématique ! Ça leur permet de savoir combien de temps se laver les mains avant de passer à l'acte, de ne pas jouer la comédie devant son amoureux ou encore ! Le sujet est vaste et concerne tous les types de restau !

Au fait, juste comme ça, pour rappel, c'est une formation qui est impérative ! Chaque restau doit avoir au quotidien un membre de l'équipe sur site qui dispose de son certificat « Maîtrise de l'hygiène en restauration commerciale » ! Tu peux même afficher le diplôme au mur pour te la péter !

## AU PROGRAMME ?



14h de discours sur la microbiologie bactériologique par un expert grisonnant qui utilise un rétroprojecteur. Non je déconne ! On sait que les équipes en restau sont pas les plus scolaires et on a prévu notre format dans ce sens-là ! Notre formation alterne des moments d'apprentissage ludique et des jeux de rôle & mise en pratique #filmromantique.

Au cours de deux journées rythmées, les stagiaires doivent parvenir à maîtriser les quatre objectifs suivants :

- **La maîtrise des règles liées à l'hygiène personnelle des salariés**
- **La maîtrise des règles liées à des produits**
- **La maîtrise des autocontrôles obligatoires dans un établissement**
- **L'application des normes obligatoires pour le nettoyage d'un établissement**

## **POURQUOI AVEC NOUS ?**

Alors on est pas du genre à se mettre en avant, mais pour l'instant 100% des élèves qui sont venus chez nous ont réussi la formation ! Et en plus on est le cupidon de l'étiquetage !

Ensuite notre force, c'est THE FOODCAMP, notre plateau de formation qui dispose d'une cuisine d'apprentissage & de salles pédagogiques. En gros c'est le coach love de la Restauration.

## **BALANCE L'INSCRIPTION !**

On fait minimum une session par mois, pas le temps de niaiser ! La prochaine se déroule les 13 et 14 février 2023, afin d'éviter de voir tous les amoureux se bécoter.

Si tu veux participer ou faire participer ta team, clique sur le lien !

**INSCRIS-TOI !**

*Faustine gèrera avec toi l'envoi des programmes, des éléments obligatoires pour préparer cette formation. Avare comme Picsou, elle peut aussi t'aider à voir si tu peux toucher une subvention ou utiliser ton budget formation pour ces deux journées.*

Bon, je crois qu'on a été clair ! Maintenant on attend ta réponse, ne nous ghostes pas ! Ah et sinon, on fait 11 autres types de formation si t'es déjà clean sur l'hygiène ! ... Clean sur l'hygiène, y'avait un jeu de mot t'as vu !!

Allez fête l'amour avec nous !