

SOPHADRIEN

Conseil en restauration



FORMATION LA MAITRISE DE L'HYGIENE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Formez vous ou formez vos équipes aux bases de l'hygiène en restauration commerciale

Jeudi 21 & Vendredi 22 Juillet 2022

Vous la connaissez cette formation, c'est un incontournable de tout restaurateur qui se lance ! Depuis fin juin, Sophadrien est reconnu par le Ministère de l'agriculture et la Direction régionale et interdépartementale de l'Alimentation pour sa maîtrise de l'hygiène et peut à présent proposer cette formation certifiante !

En 14 heures, venez au sein de notre tout nouveau THE FOOD CAMP, lieu d'apprentissage pensé pour les restaurateurs afin de maîtriser les bases de l'hygiène en restauration. Autocontrôles, chemin du produit, nettoyage, maîtrise des risques, hygiène du personnel, tous les sujets seront évoqués !

Les objectifs :

- Maîtriser les règles liées à l'hygiène personnelle des salariés
- Maîtriser les règles liées à la maîtrise des produits
- Maîtriser les autocontrôles obligatoires dans un établissement
- Appliquer les normes obligatoires pour le nettoyage d'un établissement

Notre force sur ce secteur réside dans la plus value que nous apportons à nos formats pour capter le public des cuisiniers, serveurs, barman, et managers :

- Une cuisine témoin disponible tout le temps de la formation pour immédiatement mettre en pratique l'apprentissage
- Des cas concrets réalisés sur place pour tous les points critiques
- Un cours sur application afin de limiter la prise de note et avoir tout sur son téléphone / tablette pendant mais surtout après la formation
- De multiples quizz et jeux proposés via l'application pour challenger les équipes à voir qui sera le meilleur.

N'attendez pas plus longtemps, notre première date est annoncée pour les 21 et 22 Juillet 2022. Inscrivez vous et vos équipes dès à présent !

Je m'inscris !

Coût : 400€ ht / stagiaire