

MISE EN CONFORMITE



14h à destination des salariés des HCR*

Dispensée par des **formateurs expérimentés en réglementation des HCR**



Les personnes en situation de handicap sont invitées à nous contacter en amont de la formation afin d'évaluer les possibilités d'adaptation ou d'accès à la formation

**Hôtels, cafés, restaurants*

L'accès à cette formation ne nécessite aucun pré-requis.

MISE EN CONFORMITE

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

À la fin de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

1. **Identifier** les obligations réglementaires applicables aux établissements du secteur HCR
2. **Mettre en place** les outils et documents obligatoires permettant d'assurer la conformité réglementaire
3. **Préparer** efficacement son établissement afin d'anticiper un contrôle des autorités compétentes
4. **Adopter** la bonne posture lors d'un contrôle des services compétents

FORMATION EN INTRA : TARIF DISPONIBLE SUR DEMANDE

Cette formation est éligible à une prise en charge par votre OPCO

Délais d'accès : 3 semaines à compter de la signature de la convention (délai moyen de réception des accords de prise en charge de votre OPCO)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

- Fiche d'évaluation continue avec grille individuelle
- Test d'auto-évaluation d'entrée et sortie de formation

Informations pratiques:

- **Dates** : à définir selon vos disponibilités
- **Lieu** : formation dispensée au sein de vos locaux
- **Effectif maximum** : 10 stagiaires par session
- **Sanction** : attestation de formation nominative remise à chaque participant

Moyen pédagogique général :

- Alternance d'apports théoriques et pratiques, études de cas exercices d'application
- Un mémento de synthèse est remis en fin de formation pour ancrer les acquis

Moyen pédagogique matériels et d'encadrements :

- Formateurs experts en réglementation et en prévention des contrôles avec une expérience significative
- Kits pédagogiques : fiches de traçabilité, plans de nettoyage, affichages réglementaires...
- Encadrement administratif assuré par le centre de formation



CONTENU DE LA FORMATION

JOUR 1

Accueil des stagiaires

Analyse du besoin

Auto évaluation

MODULE 1 : Identifier le cadre réglementaire du secteur HCR

- Présentation des organismes de contrôle (DREETS, DGCCRF, services d'hygiène, inspection du travail)
- Identification des obligations légales applicables aux établissements HCR
- Enjeux sanitaires et responsabilité des salariés et de l'employeur

MODULE 2 : Mettre en place les outils et documents obligatoires

- Mise en conformité des affichages obligatoires
- Organisation de la traçabilité des produits et des procédures
- Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et élaboration et utilisation du Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP)

14H

JOUR 2

Accueil des stagiaires

Rappel des fondamentaux du jour 1

MODULE 3 : Préparer son établissement à un contrôle

- Organisation des documents réglementaires et administratifs
- Vérification de la conformité des pratiques professionnelles
- Mise en place de procédures internes de conformité

MODULE 4 : Adopter la bonne posture et réagir lors d'un contrôle

- Identification des étapes d'un contrôle officiel
- Application des bonnes pratiques comportementales face aux inspecteurs
- Gestion des observations et demandes des autorités et mise en œuvre d'actions correctives suite à un contrôle

Auto-évaluation / Bilan fin de stage

Remise d'une **attestation pour chaque participant**





UN SERVICE EN 4 ÉTAPES



Premier contact téléphonique

Définition d'une date de rendez-vous à votre convenance afin d'échanger avec notre conseiller et d'identifier vos premiers besoins en formation



Rencontre avec notre conseiller

Un conseiller en formation se déplace dans votre établissement pour réaliser une analyse personnalisée de vos besoins et vous proposer des solutions adaptées à votre activité



Planification de la formation

Nous convenons ensemble des dates et modalités de la formation selon vos disponibilités et celles de vos équipes



Réalisation de la formation

Notre formateur intervient directement au sein de votre établissement pour dispenser une formation de qualité, en lien avec vos besoins et votre environnement de travail



Un conseiller formation est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire

Par téléphone : **01 60 61 43 02**

Par e-mail à l'adresse : **contact@multi-forma.fr**

Via notre site internet : **www.multi-forma.fr**

MAJ le 27/02/2026