

Les affichages obligatoires en restauration



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



Appréhender les affichages obligatoires dans son établissement

PROGRAMME

1. Quelles sont les obligations des affichages obligatoires ?

- Rappel sur la formation au permis d'exploitation
- Rappel des risques encourus en cas d'absence de cette obligation

2. Quels sont les documents à afficher ?

- Lister les documents à mettre en place
- Percevoir les documents à mettre en place

3. Comment disposer ces affichages dans son établissement ?

- Sélectionner les endroits précis de ces affichages
- Afficher les documents

Durée

7 HEURES

Tarif

350 €

Pré-requis

Aucun

Profil du stagiaire

Gérants de la brasserie

Délai d'accès

2 à 4 semaines selon
financement

Équipe pédagogique

Formateur spécialisé

Moyens pédagogiques et
techniques

- Accueil des stagiaires dans une
salle dédiée à la formation.

- Exposés théoriques

- Etude de cas concrets

- Quiz en salle

Évaluation de la formation

- Feuilles de présence

- Questions orales ou écrites

- Mises en situation

- Formulaires d'évaluation de la
formation.

- Certificat de réalisation de
l'action de formation.



Mise à jour

Juin 2025



Taux de satisfaction de nos
stagiaires (juin 2025 - juin 2026)

100%