

# 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 2024



Taux de satisfaction de nos  
stagiaires (juin 2023 - juin 2024)

Données insuffisantes

# PROGRAMME

