



Professionnels de l'immobilier

PROGRAMME DE FORMATION

GESTION DES REGLES D'HYGIENE EN IMMEUBLE D'HABITATION OU EN ERP :

IDENTIFIER LES SOURCES DE CONFLITS LIEES AUX ACTIVITES DE RESTAURATION, RESTAURATION RAPIDE OU A CELLES DES METIERS DE BOUCHE POUR MIEUX LES ANTICIPER

Durée 8 heures de face à face pédagogique

Objectifs de la formation A l'issue de la formation les stagiaires seront capables de :

- Anticiper, sur un immeuble d'habitation ou au sein d'un ERP, les sources de conflits liées à l'hygiène concernant des activités de restauration, restauration rapide des commerces de bouche

Public visé et pré requis Tout gestionnaire ou responsable de service travaillant dans le secteur immobilier (syndic, transaction, gestion locative)
Pas de pré requis pour suivre ce module.

Nombre de participants 8 participants maximum par session

Lieu Intra entreprise : Présentiel ou VISIO DISTANCIEL VOIR CONVENTION

Outils, méthodes et supports pédagogiques Alternance de cours théoriques et d'exercices pratiques. La formation est rythmée par des mises en situation au travers de cas pratiques, de partages d'expériences, d'autodiagnostic, le feedback du groupe.
Approche interactive : reformulation des idées principales, échanges oraux, illustrations correspondant à l'actualité, à l'évolution des techniques ou de la réglementation liée au secteur d'activité du stagiaire

Suivi de l'exécution du programme Feuilles d'émargements, Déroulé pédagogique comprenant le séquençage et les évaluations réalisées, Attestation de stage remis à chaque participant en fin d'action.

Modalités d'appréciation Des résultats Test de positionnement au démarrage du stage
Exercices pratiques et questionnaires d'évaluation des connaissances sur les domaines abordés réunis si nécessaire dans un livret test, établissement d'un plan d'action personnalisé à l'issue du stage

Modalités d'accès et délais Eligible au financement OPCO EP, si cotisations à jour. STC FORMATION CONSEIL se charge de faire les démarches de demande de financement auprès de l'OPCO des entreprises de proximité. Demande de financement à réaliser 60 jours minimum avant début de l'action de formation

Coûts pédagogiques catalogue 1200€ / jour en intra . En inter, voir la convention de formation

Financement Travailleurs indépendants nous consulter (AGEFICE, FIFPL...)



Programme détaillé de la formation

Chapitre 1 : Rappels réglementaires

- Obligations de sécurité des établissements recevant du public (ERP)
- Rappels des autres obligations (arrêté préfectoral ; code de l'environnement, règlement CE)
- Quels types de commerces dans l'immeuble ?
- Local à poubelles d'un immeuble en copropriété : quelles sont les règles ?
- Gestion des déchets des commerces : quelles sont les règles ?
- Hygiène alimentaire : les grands principes
- Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaire : le PMS

Chapitre 2 : Cohabitation avec un restaurant, un commerce de bouche ou de restauration rapide

- Les impacts non concernent pas que l'eau, les déchets et le bruit
- Les sources de conflits avec le voisinage, et celles d'impacts écologiques : consommation d'eau, pollution, odeurs et nuisibles, aération, ...
- Les solutions amiables
- Proposition d'une grille d'analyse des bonnes pratiques

Formateur(s) La formation sera encadrée par Gilles TEYSSIER. 25 années d'expérience en restauration (chef et gérant de restaurant) puis en audit HACCP, il est formateur et consultant au service des restaurateurs depuis 10 ans.

Contact STC FORMATION CONSEIL 2 allée des Sarthes 24750 Champcevinel
☎ 0672430943 ✉ stephaneclidat@gmail.com



STC FORMATION CONSEIL© 01/2023
2 Allée des Sarthes 24750 Champcevinel Tel : 06 72 43 09 43
Direction : stephaneclidat@gmail.com
© STC Formation conseil – Toute reproduction est interdite