



Formation Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Apprendre à faire face aux risques alimentaires et connaître vos obligations.
Ce document à valeur d'engagement

Bulletin d'inscription 2024

DATE DE LA SESSION CHOISIE* (à choisir dans le menu déroulant ci-dessous)

Le

PARTICIPANT*

Monsieur Madame

Nom* : _____ Prénom* : _____

Date de naissance* : _____ Adresse* : _____

CP* : _____ Ville* : _____

Portable* : _____ Téléphone fixe : _____

Mail* : _____

NIVEAU DE FORMATION*

Sans CAP/BEP BAC BAC +2 BAC +3 BAC +4 BAC +5 et plus

SITUATION ACTUELLE*

En poste

Emploi occupé : _____ Nom de l'employeur : _____

Adresse de l'employeur : _____ Téléphone de l'employeur : _____

En recherche d'emploi

HANDICAP*

Êtes-vous en situation de handicap : oui non

Si oui, besoin(s) particulier(s) pour suivre la prestation : _____

La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Pour contacter la référente handicap :

Marie DE AMORIN : mariedeamorin@loiret.cci.fr | 02 38 77 77 62

VOTRE PROJET*

Quel est votre projet / quelle activité envisagez-vous ?

Création

Reprise

QUELLES SONT VOS ATTENTES ET VOS MOTIVATIONS ?

FINANCEMENT DE LA FORMATION*

FINANCEMENT PERSONNEL | 500€ net (non soumis à TVA)

Le bulletin d'inscription est à retourner accompagné d'un chèque de règlement à l'ordre de la CCI Loiret

N° chèque : _____ Banque : _____

FINANCEMENT ENTREPRISE OU ORGANISME | 500€ net (non soumis à TVA)

Nom de l'entreprise (raison sociale) ou de l'organisme payeur (OPCO,...) : _____

Adresse : _____

CP : _____ Ville : _____

N° Siret : _____ APE (Naf) : _____

Correspondant formation ou personne en charge du dossier : _____

Tél : _____ Mail : _____

Adresse exacte de facturation : entreprise (établissement ou siège social) ou organisme payeur (OPCO) : _____

FINANCEMENT France Travail | 500€ net (non soumis à TVA)

Référence devis ou convention : _____

Nom du conseiller France Travail : _____

COMMENT AVEZ-VOUS EU CONNAISSANCE DE LA FORMATION ?

CCI (courrier, mail, réunions, webinaire...)

Site web

Réseaux sociaux

Médias (presse, radio...)

France Travail

APEC

Salon, forums, événements

Autres, précisez : _____

J'atteste avoir pris connaissance du règlement intérieur disponible sur le site www.loiret.cci.fr

J'accepte les conditions générales de vente disponibles sur le site www.loiret.cci.fr

Fait à

Le

Signature (+ cachet de l'entreprise si financement entreprise ou organisme)

Précédée de la mention « lu et approuvé »

Bulletin accompagné du règlement ou justificatifs de prise en charge à retourner à :

CCI Loiret | Citévolia | 1 Place Rivierre-Casalis | CS 80612

45404 Fleury-les-Aubrais

ou formation@loiret.cci.fr

QUESTIONNAIRE D'AUTO-EVALUATION DES CONNAISSANCES

Formation du :

Nom :

Prénom :

Questionnaire à compléter en début et fin de formation pour une auto-évaluation de vos connaissances :

- 1) Avant la formation, cochez les réponses correspondant à votre niveau de connaissances
- 2) En fin de formation, cochez les réponses correspondant à votre niveau de connaissances acquises afin de mesurer les apports de la formation

Niveau de compétence	Avant formation		Après formation	
Que veut dire DDPP ?	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise
Je connais la réglementation qui s'applique à la restauration commerciale	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise
Qu'est-ce qu'une TIAC ?	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise
Savez-vous ce qu'est un PMS ?	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise
A-t-on le droit d'utiliser des oeufs coquilles en restauration commerciale ?	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise
Qu'est-ce que la méthode Hygiène Alimentaire en restauration commerciale ?	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise
A quelle température doivent être maintenus les plats chauds, servis chauds ?	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise
Quelle est la source principale du staphylocoque en restauration ?	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise
Je connais les 10 règles d'or à appliquer en cuisine ?	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise
Est-il nécessaire de conserver les étiquettes des matières utilisées ?	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise	Je ne sais pas Je crois savoir	Je sais Je maîtrise

J'accepte que la CCI Loiret transmette mes coordonnées (tel, mail) aux partenaires participant à la formation.

Soyez le (la) bienvenu(e) dans cette session de formation

VOTRE CONTACT

Votre conseillère et référente handicap | Marie De Amarin

02 38 77 77 62 | marie.deamarin@loiret.cci.fr | formation@loiret.cci.fr

CCI Loiret | 1 Place Rivière-Casalis | CS 80612 | 45400 Fleury-les-Aubrais cedex

02 38 77 77 77 | www.loiret.cci.fr

Siret : 184 500 015 00153 | APE : 9411Z | TVA : FR 15 184 500 015

Numéro de déclaration d'activité | 24 45 P 000 945

Mis à jour le 23/01/2024



(*) Les données personnelles recueillies font l'objet d'un traitement informatisé par CCI Loiret, responsable de traitement, et sont destinées à la gestion de votre inscription. La base légale du traitement repose sur l'exécution de mesures précontractuelles auxquelles vous êtes partie prenante. Les données marquées par un astérisque dans le questionnaire doivent obligatoirement être fournies. Dans le cas contraire votre inscription à la formation ne pourra pas être prise en compte et/ou vous ne pourrez pas bénéficier des aides de financement auxquelles vous pouvez prétendre. Les destinataires de vos données sont les services de la CCI. Sauf opposition de votre part, la CCI pourra être amenée à utiliser vos données pour vous inviter à ses événements, vous adresser ses informations, ses offres d'accompagnement et ses enquêtes. Conformément à la réglementation en vigueur, vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement ou exercer votre droit à la limitation du traitement de vos données. Vous pouvez également exercer votre droit à la portabilité de vos données auprès du délégué à la protection des données - CCI Centre-Val de Loire 1 place Rivière-Casalis CS 90613 45404 Fleury-les-Aubrais Cedex ou par mail dpo@centre.cci.fr et/ou cnil-referent@loiret.cci.fr. Vous bénéficiez également d'un droit de recours auprès de la CNIL, www.cnil.fr. Pour en savoir plus sur la gestion de vos données et vos droits.