Conseil-Audit-Formation

Restauration et HACCP

Dans un souci de développement de compétences, **HYGI-FOOD** propose des formations professionnelles qui permettent d’atteindre des objectifs de développement des connaissances professionnelles. Des formations non certifiantes sont proposées chaque année, Formation en intra-entreprise, formation individuelle en présentielle, ou e-learning.

 **Les programmes et devis sont adressés par mail, : contact.formationessentiel@gmail.com**

# Toute nos formations sont réalisées à la demande et en fonction des souhaits de nos clients. Nous pouvons également réaliser des formations sur-mesure à partir de programmes existants ou en construisant un programme spécifique à partir de vos objectifs.

# Merci de bien vouloir nous contacter par courriel ou par téléphone afin de définir ensemble les dates et modalités de la formation souhaitées.

# La prestation se déroulera en intra-entreprise (dans vos locaux), selon les modalités suivantes : accessibilité à une salle équipée de chaises, tables, vidéo projecteur, tableau paperboard. Une convocation sera envoyée par courriel au commanditaire pour chaque stagiaire notifiant le lieu, dates et horaires de formation.

 **L’accessibilité aux personnes en situation de handicap dépend du lieu de formation retenu et du type de handicap au regard des modalités d’accompagnement pédagogiques, nous contacter en amont afin de définir ensemble vos besoins.**

# Le tarif individuel pour 2 jours du 1/01/2023 au 31/12/2023 : 600 € nets de TVA article 261-4-4 du CGI à partir de 1 participant.

**Le tarif groupe intra-entreprise pour 2 jours du 1/01/2023 au 31/12/2023 : 2350 € nets de TVA article 261-4-4 du CGI De 1 à 10 participants maximum.**

# Le tarif groupe intra-entreprise pour 1 jour du 1/01/2023 au 31/12/2023 : 1180 € nets de TVA article 261-4-4 du CGI De 1 à 10 participants maximum.

Pour vos formations, un devis et une convention seront établis.

 Les formations sont éligibles aux différents financeurs. Les CGV sont disponible à la demande et sur le devis. Avant tout devis et convention un entretien téléphonique ou en face à face aura lieu avec le commanditaire/stagiaire et David JOUSSAUME pour valider l’adéquation de la formation.

La méthode pédagogique :

* Apprendre les choses en les faisant, avec l’accompagnement du formateur.
* Pédagogie active sous forme de jeu Questions/Réponses.

Les modalités d’évaluation :

* Un questionnaire d’auto-positionnement est adressé aux stagiaires en amont de la formation afin l’adapter aux besoins et attentes des participants.
* Questionnaire d’évaluation de la formation par le participant, à chaud en fin de formation.
* Remise d’un compte rendu de formation pour les formations hygiène et sécurité alimentaires sur site.
* Remise d’une Attestation de formation/Feuille de présence, Livret de formation, qui résume le

Contenu du programme de formation.