M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

« La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : les actions de formation »

CATALOGUE DES FORMATIONS

Conditions de vente (V16)

(Mis à jour en juillet 2025)

M.A. Formation CHRD

DRAAF : 72-0020-06-2012

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Créé en 2009 M.A. Formation CHRD est un organisme de formation (déclaré à la DIREECTE Aquitaine) spécialisé dans la règlementation des métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

M.A. Formation CHRD forme les dirigeants selon quatre thématiques et deux modes d'intervention :

-L'hygiène alimentaire en restauration commerciale

-Les allergies et les intolérances alimentaires en restauration commerciale

-La prévention des risques professionnels en restauration commerciale

-La règlementation applicable aux métiers du CHRD

*** Formation intra entreprise :** M.A. Formation CHRD se déplace au sein de l'établissement.

*** Formation inter-entreprises**

Centre Saint Léon 10, Avenue Jean Darrigrand 64100 Bayonne pour les formations (Inter-entreprises).

Centre de formation conforme en matière d'accessibilité pour les personnes en situation d'handicap (parking, locaux de formation et espace de restauration aménagés)

Pour les handicaps autres que moteur, l'organisme de formation se met en relation avec la fédération concernée.

(Service de médiation MTV : site internet www.mtv.travel)

Modalités d'accès

Autoroute A63 sortie n°5 (Bayonne sud) puis voie rapide. Coordonnées 43° 28' 50'' N et 1° 29' 19'' W.

Cinq minutes entre la sortie d'autoroute et le centre de formation.

Contacts

Tél 06 76 10 54 91 contact@formation-hygiene-securite.fr

Site : www.formation-hygiene-securite.fr

Le financeur

AGEFICE

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Hygiène alimentaire

en restauration commerciale (V2)

Objectifs pédagogiques

1) Identifier les grands principes de la règlementation avec la restauration commerciale
2) Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

A l'issue de la formation, le stagiaire est en mesure d'utiliser le GBPH restaurateur afin d'appliquer les bonnes pratiques et de rédiger son PMS

Public

Responsable d'entreprise du secteur CHR, Chef de cuisine et d'une manière générale tous les salariés qui sont au contact des denrées alimentaires.

Prérequis : Pas de prérequis. Formation obligatoire qui s'applique à tous les publics qui manipulent des denrées alimentaires.

Programme pédagogique

Partie 1 Aliments et risques pour le consommateur

-Les dangers microbiens

-Les autres dangers potentiels

Partie 2 Les fondamentaux de la règlementation communautaire

-Notions de déclaration, d'agrément, dérogation à l'agrément

-L'hygiène des denrées alimentaires

-L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail

-Les contrôles officiels

Partie 3 Le plan de maîtrise sanitaire

-Les BPH

-Les principes HACCP

-Les mesures de vérification

-Le GBPH du secteur d'activité spécifié

Méthode et déroulement pédagogique

-Présentation du power point

- Dix-sept ateliers de travail articulés autour de : deux quiz, des situations de travail (15 photos), deux vidéos (habillage poisson et préparation d'un tartare), utilisation du GBPH restaurateur, utilisation d'appareils de contrôle, réalisation d'un audit portant sur le rangement des denrées alimentaires

Moyens pédagogiques mis en œuvre

-Ordinateur portable pour présenter le Power Point, rétroprojecteur, écran de projection, Paper Board, connexion internet pour accéder au site de Légifrance si nécessaire

-Guide des bonnes pratiques hygiène remis le temps de la formation à chaque stagiaire pour travailler dans le cadre des ateliers, des photographies de situations, des films

-Fiches bactériologiques Anses/Afssa + Vademecum de la remise directe

-Utilisation d'équipements d'enregistrement et de contrôle : Tablette « ePack Hygiène », Testeur huile de fritures, Thermomètre sonde et infra rouge, Bandelettes de test « détection lipides », Bandelettes de test « détection protéines »

-Remise du support de formation (format papier) et d'un PMS type

Modalités d'évaluation

-Test de positionnement en début de formation

-Test d'évaluation des connaissances acquises en fin de formation

-Remise de l'attestation de suivi de fin de formation conformément à l'article L6353-1 du code du travail

-Remise de l'attestation spécifique à l'hygiène alimentaire avec la référence ROFHYA

-Evaluation à chaud (Vérifier que les objectifs pédagogiques ont été atteints)

-Evaluation à froid un mois après la formation via Google Forms (Vérifier si les compétences acquises ont été mises en œuvre)

-Enquête d'impact conduite trois mois après la formation via Google Forms ou sur rendez-vous

Durée de la formation

14 heures, 9H-13H 14H-17H sur deux jours

Coût de la formation

1000 € HT/stagiaire

Intervenant : Monsieur Michel Acard, expert en hygiène alimentaire DESS Techniques de contrôle et Assurance qualité, Formateur au permis d'exploitation depuis 2008, ancien gérant d'un établissement de restauration

M.A. Formation CHRD
« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Les allergies et les intolérances alimentaires en restauration commerciale

Objectifs pédagogiques

1) Connaitre les principaux allergènes et aliments associés
2) Identifier les grands principes de la règlementation en relation avec la restauration commerciale
3) Intégrer les obligations du règlement INCO dans son PMS

A l'issue de la formation, le stagiaire est capable de mener son analyse sur les allergènes et de la communiquer par écrit à sa clientèle.

Public Responsable d'entreprise du secteur CHR, Chef de cuisine, Serveur

Prérequis : CAP-BEP hôtellerie restauration ou expérience d'une année en tant que gérant d'un établissement remettant des denrées alimentaires

Programme pédagogique

Partie 1 Aliments et risques pour le consommateur

-Les allergies vraies et les allergies croisées

-Le mécanisme de la réaction d'allergie

-Le classement des allergies majeures

-Les risques liés aux allergènes

-Les intolérances alimentaires

Partie 2 Les fondamentaux de la règlementation communautaire

-La règlementation européenne et l'obligation de résultat

-Les nouvelles informations à communiquer pour les denrées pré-emballées et non-préemballées

-Les obligations du règlement INCO

Partie 3 Le plan de maîtrise sanitaire, les allergènes

-Mise en place d'outils préventifs

-Prévenir les risques d'allergie (choix des fournisseurs, choix des denrées)

-Définir, mettre en place et assurer une organisation préventive

-Création de fiche technique/fiche recette

-Instruire ses salariés

-Intégrer le résultat de son analyse dans le PMS

Méthode et déroulement pédagogique

-Ateliers de travail (2)

-A l'issue de chaque thème, le formateur restitue sous la forme d'une synthèse

-Application de la méthode en entreprise sur trois plats (entrée, plat et dessert)

Moyens pédagogiques mis en œuvre

-Ordinateur portable pour présenter le Power Point, rétroprojecteur, écran de projection, Paper Board, connexion internet pour accéder au site de Légifrance si nécessaire, GBPH Restaurateur

-Remise d'un support de formation (format papier)

Modalités d'évaluation

-Test de positionnement en début de formation

-Test des connaissances acquises en fin de formation

-Remise de l'attestation de suivi de fin de formation conformément à l'article L6353-1 du code du travail.

-Evaluation à chaud (Vérifier que les objectifs pédagogiques ont été atteints)

-Evaluation à froid un mois après la formation via Google Forms (Vérifier si les compétences acquises ont été mises en œuvre))

-Enquête d'impact conduite trois mois après la formation via Google Forms ou sur rendez-vous

Durée de la formation

10 heures réparties sur les créneaux horaires suivants : 9H-13H 14H-17H et ½ journée répartie sur 9H-12H ou 15H-18H

Modalité et coût de la formation

Formation inter-entreprises 600 € HT

Intervenant

Monsieur Michel Acard, expert en hygiène alimentaire DESS QSE et ancien gérant d'un établissement de restauration

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Evaluation des risques professionnels en restauration commerciale

Objectifs pédagogiques

3) Identifier les grands principes de la règlementation (sécurité et prévention des risques)

4) Permettre au stagiaire de mettre en œuvre l'évaluation des risques professionnels, planifier les actions correctives et d'assurer la sensibilisation à la sécurité

A l'issue de la formation, le stagiaire est en mesure de réaliser son évaluation des risques, d'apporter des actions correctives et de les mettre en œuvre.

Public Responsable d'entreprise du secteur CHR, Chef de cuisine, Responsable de salle

Prérequis : CAP/BEP hôtellerie restauration ou une année d'expérience en tant que gérant ou représentant légal de la société

Programme pédagogique de la première journée répondant au cahier des charges fixé par la CARSAT Aquitaine

1er journée Matin 9H à 13H

-Module 1 : La nécessité d'une démarche EvRP, fixer les objectifs des stagiaires, Présentation des stagiaires

-Module 2 : Mise en évidence de la multi-causalité et du lien entre risque et accident de travail

-Module 3 : Prendre en compte la dimension économique de la prévention des accidents de travail

-Module 4 : Responsabilité civile et pénale, la faute inexcusable et la jurisprudence

-Module 5 : Les faits et les jugements

-Module 6 : Présentation de la méthode d'analyse

Après-midi 14H à 18H00

-Module 7 : La détection des risques

-Module 8 : La formulation des risques

-Module 9 : L'évaluation des risques

-Module 10 : La recherche des solutions

-Module 11 : La mise en place et la vérification des solutions

Conclusions sur la méthode

Deuxième journée Matin 9H à 13H

-Présentation de l'outil OIRA

-Les risques psychosociaux

-La sensibilisation à la sécurité et atelier « Construire son in formation à la sécurité »

-La pénibilité au travail dans le secteur CHRD

Deuxième journée Après-midi 14H à 18H

-Les produits chimiques et les FDS

-Le protocole de sécurité, le plan de chargement et déchargement

-Le plan de reprise d'activité (PRA) Coronavirus

-Les vérifications obligatoires dans un ERP de Vème catégorie et la tenue du registre de sécurité

-Les préventeurs à la sécurité et les outils de travail (INRS, CARSAT Aquitaine, Service santé au travail, Bossons-futé)

Troisième journée matin ou après -midi répartie sur quatre heures (formation sur site)

-Préparation de l'exercice sur poste réel (choix des outils de travail, recherche documentation)

-Mise en pratique sur un poste de travail au choix

-Recherche des risques/formulation et notation des situations/proposition de solutions préventives

-Commentaires et conclusions sur la méthode d'investigation

Méthode et déroulement pédagogique

Etape 1

Sous la forme d'apports théoriques, d'exercices et de dialogues interactifs au cours de la formation

Etape 2

Sous la forme d'un atelier en situation réelle

Moyens pédagogiques mis en œuvre

-Module Power Point/Vidéoprojecteur/Ecran de projection/Paper Board/Connexion internet

-Copie du module de formation (version papier) remis à chaque stagiaire

-Exemplaire documentaire de PPS/Registre sécurité/Sensibilisation à la sécurité

-Equipements de contrôle : Luxmètre/Anémomètre/Testeur humidité/Sonomètre/Testeur d'huile de friture

Modalités d'évaluation

-Test de positionnement en début de formation

-Quiz durant la formation

-Test d'évaluation des connaissances acquises en fin de formation

-Remise de l'attestation de fin de formation conformément à l'article L6353-1 du code du travail

-Evaluation à chaud (Vérifier que les objectifs pédagogiques ont été atteints)

-Evaluation à froid un mois après la formation via Google Forms (Vérifier si les compétences acquises ont été mises en œuvre))

Durée et coût de la formation

2 jours soit 16 heures : 1000 € HT

3 jours soit 20 heures : 1200 € HT

Intervenant

Monsieur Michel Acard, expert en hygiène alimentaire DESS Techniques de contrôle et Assurance qualité, Formateur au permis d'exploitation depuis 2008, habilité IPRP 72.64.0024, Organisme de formation partenaire de la CARSAT Aquitaine, Ancien gérant d'un établissement de restauration

La règlementation applicable aux métiers du CHRD

Objectifs pédagogiques

1) Identifier et comprendre les obligations règlementaires applicables aux métiers du secteur CHRD

2) Sensibiliser les responsables et principaux collaborateurs des risques encourus en cas de dysfonctionnement

A l'issue de la formation le stagiaire est en mesure d'apprécier les écarts règlementaires par rapport à sa situation professionnelle et d'engager les actions correctives nécessaires

Publics concernés

Gérant non salarié, Dirigeant salarié et agent de maitrise

Prérequis : CAP/BEP hôtellerie restauration ou une année d'expérience en tant que gérant ou représentant légal de la société

Programme de la formation

Première partie : la règlementation des débits de boissons

-Le contexte règlementaire (Constitution/loi/arrêté/Jurisprudence)

-Les tribunaux (les juridictions civiles, pénales et administratives)

-La responsabilité civile et pénale des personnes physiques et morales

-Le permis d'exploitation

-Les groupes de boissons et le fonctionnement des licences

-Les obligations relatives à la personne physique et la personne morale

-Les obligations d'informations vis-à-vis du consommateur

-La déclaration administrative

-La répression de l'ivresse publique

-La gestion des « happy hour »

-La règlementation sur le tabac (Interdiction de fumer/espace fumeur /revente du tabac /vapotage)

-Le bruit, les nuisances sonores et la musique amplifiée

-Les fermetures administratives et judiciaires et les sanctions

Deuxième partie : la règlementation transversale aux métiers du CHRD

-Les obligations en matière de protection intellectuelle (SACEM et SPRE)

-La règlementation applicable à l'organisation des spectacles

-L'étude d'impact de nuisance sonore

-La vidéo protection

-Les obligations en matière de sécurité relatives aux ERP de Vème catégorie

-Les contrôles et les caisses enregistreuses

-Les sanctions

Troisième partie : la règlementation applicable aux détenteurs de denrées alimentaires

-Les textes règlementaires

-le paquet hygiène (178/2002 et 852/2004)

-l'arrêté du 21 décembre 2009 et la note de service

-Les dangers biologiques récurrents en restauration commerciale

-La déclaration administrative, la dérogation à l'agrément, l'agrément sanitaire

-Le guide des bonnes pratiques hygiènes en restauration commerciale

-La mise en place des autocontrôles et du PMS

-La méthode HACCP

-Le règlement INCO n°1169 -le principe d'information sur les allergènes -la déclaration nutritionnelle

-La gestion des eaux usées et des bio-déchets

-La règlementation sur le fait maison et le titre maitre restaurateur

Quatrième partie : La prévention des risques professionnels

-L'obligation de procéder à l'évaluation des risques

-L'outil « OIRA » pour la mise du document unique en restauration commerciale

-Les risques psychosociaux (RPS)

-Les facteurs de pénibilité au travail

-Les produits chimiques et FDS

-Le protocole de sécurité

-Le plan de reprise d'activité et le registre de sécurité dans une ERP

-Les préventeurs en sécurité (CARSAT, INRS)

Cinquième partie : Le social en CHRD

A- L'embauche

-La déclaration unique d'embauche et le contrat de travail –

-La présentation du TESE

-Les contrats saisonniers

-Les périodes d'essai

B- Le quotidien

-Les avantages « nourriture »

-Les repos hebdomadaires

-Les jours fériés garantis

-La maladie et le maintien de salaire

-Les amplitudes horaires à respecter

-La gestion des heures supplémentaires et des jours de repos

-L'enregistrement des heures

C- Le contrôle en social

-Les documents à fournir

-Les affichages obligatoires

-Les sanctions

Sixième partie : L'animation dans le secteur CHRD

A- La SACEM et la SPRE

B- La licence de spectacle, le GUSO, la DRAC

C- Les jeux, les loteries, les loteries commerciales (Loi Hamon)

D- La mise en place d'une étude d'impact de nuisances sonores

Méthode et déroulement pédagogique

-Quiz (7) et Ateliers de travail (7)

-Méthode interactive sous la forme de restitution du savoir à l'issue de chaque thème

Modalités d'évaluation

-Evaluation du savoir en début de formation (test de positionnement)

-Test d'évaluation sur les connaissances acquises en fin de formation

-Remise de l'attestation de suivi de fin de formation conformément à l'article L6353-1 du code du travail.

-Evaluation à chaud (Vérifier que les objectifs pédagogiques ont été atteints)

-Evaluation à froid un mois après la formation via Google Forms (Vérifier si les compétences acquises ont été mises en œuvre))

Moyens pédagogiques mis en œuvre

Ordinateur portable pour présenter le Power Point, rétroprojecteur, remise de la version papier du module de formation par stagiaire, Paper Board

GBPH Restaurateur, Vademecum remise directe, Sensibilisation à la sécurité, Exemplaire d'étude d'impact de nuisance sonore, Registre de sécurité

Lieu de formation

Intra ou inter-entreprises : Départements des Pyrénées Atlantiques et des Landes

Durée de la formation

28 heures réparties sur les créneaux horaires suivants : 9H00 -12H30 et 13H30 -17H00 sur 4 jours

Modalité et coût de la formation

Quatre jours de formation soit 28 heures : 1700 € HT/stagiaire

Intervenant

Monsieur Michel Acard, expert en hygiène alimentaire DESS Techniques de contrôle et Assurance qualité, Formateur au permis d'exploitation depuis 2008, ancien gérant d'un établissement de restauration.

Généralités

Coût des formations et mise en oeuvre

1) Intra-entreprise pour TNS (Travailleur non salarié)

-Hygiène alimentaire en restauration commerciale (14 heures) : 1000 € HT/stagiaire en présentiel

-Prévention des risques professionnels en restauration commerciale (16 heures) : 1000 € HT/stagiaire en présentiel

-Les allergies et les intolérances alimentaires en restauration commerciale (10 heures) : 600 € HT/stagiaire en présentiel

-La règlementation applicable aux métiers du CHRD (28 heures) : 1700 € HT/stagiaire en présentiel

Pas de seuil minimum pour les TNS pour engager une formation intra-entreprise

2) Financement de la formation en fonds propres

Formation intra-entreprise (1 à 4 stagiaires)

-Hygiène alimentaire en restauration commerciale (14 heures) : 2000 € HT en présentiel

-Prévention des risques professionnels en restauration commerciale (16 heures) : 2000 € HT en présentiel

-Les allergies et les intolérances alimentaires en restauration commerciale (10 heures) : 1500 € HT en présentiel

-La règlementation applicable aux métiers du CHRD (28 heures) : 2500 € HT en présentiel

Au-delà de quatre stagiaires, rajouter 200 € HT par stagiaire supplémentaire

Délai d'accès à la formation

1er cas : Formation financée en fonds propres : Deux à trois semaines

2ème cas : Formation financée via un OPCO : Trois à cinq semaines

(Service de médiation MTV : site internet www.mtv.travel)

M.A. Formation CHRD

« Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 72 64 02980 64 auprès du préfet de région Aquitaine »

Conditions générales de vente

Les présentes conditions générales s'appliquent à toutes sessions de formation proposées par **M.A. Formation CHRD.**

M.A. Formation CHRD est une EURL, enregistrée sous le numéro SIRET 440 424 430, dont le siège social est situé 81, route de Saint Pée 64600 Anglet. Tél : 06 76 10 54 91

ou

contact@formation-hygiene-securite.fr

En sa qualité d'organisme de formation, **M.A. Formation CHRD** est enregistré sous le numéro de déclaration d'activité 72 64 02980 64 auprès de la direction régionale du travail de l'emploi et de la formation professionnelle de le Région Aquitaine.

INSCRIPTION

Toute inscription à une session de formation peut se faire de deux façons :

1) Par l'envoi d'un bulletin d'inscription dûment complété et accompagné du règlement à :
M.A. Formation CHRD
81, route de Saint Pée 64600 Anglet
Bulletin téléchargeable sur le site www.formation-hygiene-securite.fr.

2) E-mail : contact@formation-hygiene-securite.fr
Par une inscription en ligne directement accessible sur le site www.formation-hygiene-securite.fr.
Dans le deuxième cas, le participant fera parvenir sous 4 jours un chèque du montant de la formation.
A réception du règlement, M.A. Formation CHRD attestera par retour mail l'inscription du participant

Droit de rétractation en cas d'inscription à distance (par renvoi du bulletin d'inscription ou par internet)

Le Client dispose d'un délai de quatorze jours francs pour exercer son droit de rétractation sans avoir à justifier de motifs et sans frais. Le délai de rétractation débute le lendemain du jour de l'inscription. S'il expire un samedi, dimanche, jour férié ou chômé, il est repoussé au premier jour ouvrable suivant. Toutefois, le droit de rétractation ne pourra plus être exercé, si l'action de formation intervient avant la fin du délai de quatorze jours et si le Participant assiste à la formation.

Pour exercer le droit de rétractation, le client doit notifier à **M.A. Formation CHRD** par email à l'adresse contact@formation-hygiene-securite.fr ou par lettre avec accusé de réception au 81, route de Saint Pée 64600 Anglet, sa décision de rétractation au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté. Pour que le délai de rétractation soit respecté, il suffit de transmettre la déclaration de rétractation avant l'expiration du délai de rétractation.

En cas de rétractation, **M.A. Formation CHRD** remboursera le paiement reçu, sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours à compter du jour où **M.A. Formation CHRD** sera

informée de la décision de rétractation. **M.A. Formation CHRD** procèdera au remboursement en utilisant le même moyen de paiement que celui utilisé pour la transaction initiale, sauf si le client convient expressément d'un moyen différent ; en tout état de cause, ce remboursement n'occasionnera pas de frais pour le client.

OBLIGATIONS RESPECTIVES DES PARTIES

Pour chaque inscription à une action de formation professionnelle, le client reçoit une convention établie en deux exemplaires, dont il s'engage à retourner à **M.A. Formation CHRD** un exemplaire signé et revêtu du cachet de l'entreprise. Dans la mesure où **M.A. Formation CHRD** édite une convention de formation pour l'action demandée, il appartient au client de vérifier l'imputabilité de celle-ci.
A l'issue de la prestation, une facture sera adressée au client (ou à l'organisme désigné par le client)

ANNULATION

Annulation du fait du client + de 10 jours

Pour les demandes d'annulation confirmées par courrier postal ou par mail reçus plus de dix jours avant le début de la formation, **M.A. Formation CHRD** proposera soit le report de la date de formation du module concerné, soit le renvoi du chèque ou soit le remboursement de la formation.

Annulation du client – de 10 jours

Dans le cas de force majeure : hospitalisation, décès familial, maladie, accident **M.A. Formation CHRD** accepte sur présentation d'un justificatif et proposera :

-soit une réinscription dans les trois mois pour une autre session du même module

-soit le remboursement du montant de la formation

Annulation du client – de 10 jours (autres que par force majeure)

Le client perd l'intégralité des sommes versées au moment de l'inscription

Annulation du fait de M.A. Formation CHRD

Dans le cadre d'un nombre de stagiaire insuffisant, dans le cas de force majeure (hospitalisation, décès familial, maladie, accident)

M.A. Formation CHRD proposera :

-soit une réinscription dans les trois mois pour une autre session du même module

-soit le remboursement du montant de la formation

PRIX - PAIEMENT

Le bulletin d'inscription doit être accompagné du règlement correspondant au montant de la formation par chèque à l'ordre de **M.A. Formation CHRD**, qui sera encaissé dès réception.
Toute acceptation de prise en charge par un organisme tiers doit parvenir au plus tard à **M.A. Formation CHRD** trois semaines avant le début de l'action de formation. A défaut le chèque remis lors de l'inscription sera encaissé directement par **M.A. Formation CHRD**.
Tous les prix sont indiqués hors taxe. Ils sont majorés de la TVA au taux en vigueur. Toute session de formation commencée est due en entier.
Tous les frais relatifs à l'encaissement des sommes versées pour l'action de formation seront à la charge du stagiaire. En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L 441-6 du Code de Commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux de l'intérêt légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 €.

INFORMATIQUE ET LIBERTES

Toute inscription fera l'objet d'un enregistrement informatique accessible par le client concerné sur simple demande. Les informations qui sont demandées sont nécessaires au traitement des inscriptions chez **M.A. Formation CHRD**. Conformément à la loi « informatique et liberté » du 06/01/78, le client bénéficie d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui le concernent. Si un client souhaite exercer ce droit et obtenir communication des informations le concernant, il doit s'adresser à la Direction de **M.A. Formation CHRD**.

Délivrance de duplicatas d'attestation de formation HYGIENE ALIMENTAIRE

Toute demande de duplicata de formation en hygiène alimentaire sera facturée 20 € TTC. La demande de duplicata pourra être faite par courrier adressé **M.A. Formation CHRD** 81, route de Saint Pée 64600 Anglet, auquel sera joint un chèque de 20 € libellé à l'ordre **de M.A. Formation CHRD**.

(Service de médiation MTV : site internet www.mtv.travel)