



Livret d' accueil



Bienvenue en formation !

1. Bienvenue

Bienvenue chez **C3 Culture Success** !

Nous sommes heureux de vous accueillir au sein de notre centre de formation.

En choisissant notre organisme, vous faites le choix d'une formation pratique, conforme à la réglementation française et adaptée aux besoins réels des professionnels de la restauration.

Notre objectif est de vous accompagner afin de développer vos compétences, sécuriser votre activité et vous permettre d'exercer votre métier dans le respect des exigences des autorités françaises.

Toute l'équipe de C3 Culture Success vous souhaite une excellente formation!

Ce livret vous apportera toutes les informations nécessaires afin de mieux vous intégrer et mieux vivre votre formation.



2. Présentation de C3 Culture Success

Créé en France, **C3 Culture Success** est un organisme de formation spécialisé dans l'accompagnement des professionnels de la restauration depuis 16 ans.

Nous proposons des formations et des accompagnements réglementaires destinés aux restaurateurs, traiteurs, commerces alimentaires, cafés, bars et établissements CHR.

Nos formations sont dispensées par des formateurs expérimentés, intervenant quotidiennement auprès des professionnels du secteur.

Nos principaux domaines d'intervention :

- Formation de restauration alimentaire (HACCP)
- Permis d'Exploitation
- Formation Incendie
- PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)
- Audit Hygiène
- Accompagnement DDPP
- Déclaration de vidéosurveillance
- Sécurité alimentaire
- Réglementation CHR
- Conseil en ouverture de restaurant
- Etc.

Notre pédagogie repose sur : des exemples concrets , des cas réels rencontrés lors des inspection , beaucoup de pratique , un accompagnement personnalisé.

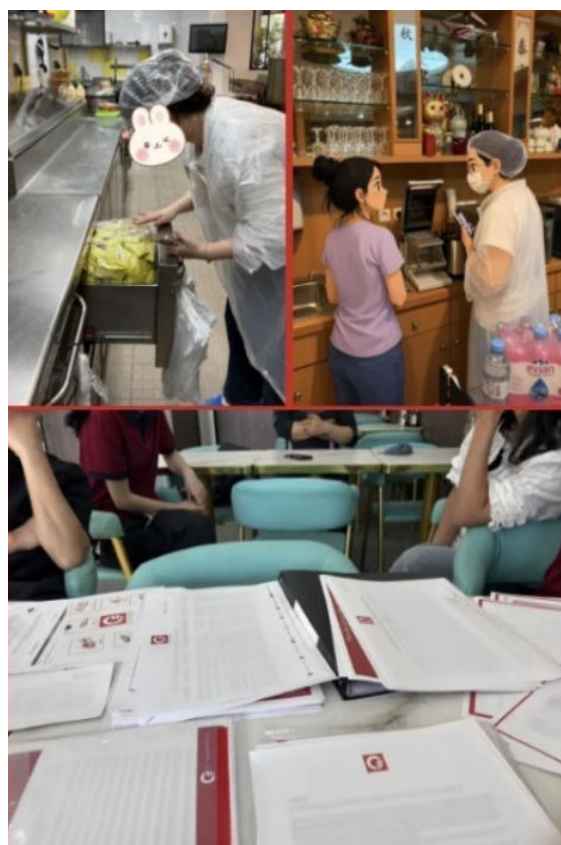


3. Nos valeurs

Chez C3 Culture Success :

- Professionnalisme
- Rigueur
- Pédagogie
- Disponibilité
- Accompagnement durable
- Respect de la réglementation française

Notre objectif n'est pas uniquement de délivrer une formation, mais d'accompagner durablement chaque restaurateur dans son activité.



4. Nos formations

Présentation succincte :

- HACCP
- Permis d'Exploitation
- Formation Incendie
- PMS
- Audit Hygiène
- Formation sur site
- Accompagnement réglementaire
- Conseils administratifs

5. Avant votre formation

Après votre inscription :

Vous recevrez :

- Votre confirmation d'inscription ;
- Groupe de formation (échanges avec le formateur ou la formatrice et d'autres clients) ;
- Les informations pratiques ;
- Le programme de formation ;
- Les modalités d'accès.

Pour bien commencer, un questionnaire de positionnement pourra être demandé.

Grâce à des échanges préalables avec le client et à un questionnaire de ciblage, nous vérifions les informations de base concernant le client, telles que ses coordonnées actuelles, les caractéristiques générales du restaurant, le profil du propriétaire et du personnel, ainsi que les conditions d'hygiène du restaurant, etc.

Nom :
Prénom :
Date :



C3 Culture SuCCess

Test de positionnement

Répondre par vrai (V) ou Faux (F) – 1 point par bonne réponse

1. L'hygiène, c'est principalement avoir les mains propres et une tenue adaptée.
2. Les intoxications alimentaires n'arrivent qu'aux personnes fragiles.
3. Les œufs, viandes et volailles sont les principaux aliments en cause lors d'une TIAC.
4. Si on a une bonne matière première, on évite à coup sûr les intoxications.
5. Seuls les virus sont dangereux.
6. Les microorganismes doivent être tous éliminés parce qu'ils sont tous dangereux.
7. Les microbes peuvent nous rendre malade par eux-mêmes (s'ils sont très nombreux) ou par la production d'une toxine.

Extrait de test de positionnement

6. Déroulement de la formation

Selon la formation :

- En présentiel ;
- Sur place - Directement dans votre établissement.

Le formateur alterne :

- théorie ;
- études de cas ;
- démonstrations ;
- exercices pratiques ;
- échanges avec les participants.

7. Évaluation

Selon les formations :

- Quiz
- Cas pratiques
- Questions orales
- Évaluation finale

Une attestation ou un certificat est remis lorsque les conditions réglementaires sont remplies.

8. Accessibilité

C3 Culture Success s'engage à accueillir les personnes en situation de handicap.

Toute demande spécifique peut être étudiée avant le début de la formation afin de mettre en place les adaptations nécessaires.

Merci de contacter notre référent handicap avant la formation :

TEL : 01 58 51 31 48

9. Règlement intérieur

Chaque stagiaire s'engage à :

- respecter les horaires ;
- participer activement ;
- respecter les autres participants ;
- respecter les consignes du formateur ;
- adopter un comportement professionnel.

10. Protection des données

Les informations personnelles recueillies sont utilisées uniquement dans le cadre de la gestion administrative et pédagogique des formations.

Elles sont traitées conformément au **RGPD**.

**Si vous avez d'autres questions concernant la formation,
n'hésitez pas à nous laisser un message pour nous les poser.**

Service client :

Tél : +33 (0)1 58 51 31 48 Mail : contact@c3paris.com

Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi, de 9h 30 à 13 heures et de 14h à 17h30 heures