

HYDIET CONSEIL

Formations et Conseils en Hygiène et Nutrition

Restaurants, collectivités,
Grande Distribution, EPHAD, IAA ...

Nos conseils

Nous vous proposons un **éventail d'accompagnements personnalisés** qui évolue en fonction des tendances du marché, de vos problématiques et de l'actualité réglementaire.

Que vous soyez restaurateur, traiteur ou industriel de l'agroalimentaire, Hydiet Conseil vous offre des **prestations sur mesure** pour vous aider à construire et mettre en valeur votre politique nutritionnelle et la maîtrise des risques sanitaires.

- ✓ Audit hygiène alimentaire - **HACCP**
- ✓ Diagnostic Nutritionnel
- ✓ Réalisation de votre **Plan de Maîtrise**
- ✓ Mise en conformité de vos **étiquetages**
- ✓ **Dossier d'agrément** sanitaire
- ✓ Animation d'atelier sur l'équilibre alimentaire

 **Interventions partout en France**



Nos formations

Notre **philosophie d'apprentissage** repose sur la participation des stagiaires et un maximum d'interactivité afin que l'apprenant construise lui-même ses connaissances.

L'enseignement théorique est toujours accompagné de mises en situation et de jeux ludiques qui rendent les séances plus dynamiques et favorisent la mémorisation

Restauration commerciale

- Hygiène alimentaire en restauration commerciale **Formation obligatoire**

Collectivités (crèches, écoles, ...)

- **Équilibre alimentaire** des populations particulières : enfants, personnes âgées, sportifs
- **Bonnes Pratiques Hygiène** en collectivité
- Nettoyage écologique

Grande distribution

- Bonnes Pratiques **Hygiène** en rayon frais
- Connaissance et valorisation des aliments diététiques



Classes virtuelles / E-learning

Notre formatrice peut également animer des **formations à distance**, sous forme de modules de 3h qui combinent présentation en visio et activités ludiques en ligne.



Formations intra-entreprise

Toutes nos formations en présentiel sont animées **au sein de votre établissement**, pour un maximum de 12 collaborateurs par session. Après avoir réalisé un **diagnostic** de votre situation et de vos besoins, nous construisons ensemble une formation **sur mesure**, adaptée à votre problématique.

9,4 /10

Taux de satisfaction
global des stagiaires
en 2021-22 : sur 182
stagiaires formés



Ils nous font déjà confiance

THALES



www.hydietconseil.com



06 81 62 12 90



stephanie.jouveg@gmail.com



152 chemin de Montauban -
13450 GRANS



EURL au capital de 2000€ -
Siret 795 044 833 00023 RCS Salon