







# Comment éviter d'être en fraude !

La fraude, malgré soi ou tout simplement par méconnaissance, peut nous amène à être verbalisé lors d'un contrôle. La qualité des produits, le respect des appellations, et la mise en valeur du travail réalisé est primordiale envers notre clientèle.

Cette formation d'une journée ne pourra pas être exhaustive mais vous permettra de mieux connaître les principales obligations et règles pour éviter d'être en infraction.

## OBJECTIFS

-  Savoir définir à partir de quand êtes vous en fraude
-  Savoir définir les fraudes dans les différents secteurs, salle et cuisine
-  Connaître les obligations
-  Optimiser la confiance de votre clientèle

## PROGRAMME

### Qu'est ce qu'une fraude, intérêts et impacts

Définir le terme fraude par quelque définitions  
Les intérêts (pourquoi le font-ils), et les sanctions pour le fraudeur  
Les conséquences pour le consommateur

### Les obligations d'affichage

Dans les Cafés, Bar, et Restaurants, Discothèques (CHRD) plusieurs informations doivent être obligatoirement portées à la connaissance du client sous la forme d'affichages ou de panneaux :  
prix, baisse de TVA, de la licence, de l'origine de la viande, de l'interdiction de fumer, etc.  
A l'extérieur de l'établissement,  
A l'entrée de l'établissement,  
Dans la salle de l'établissement.

### Désignation, origine des produits....

Traçabilité pour la viande bovine,  
Réglementation Gibier, Poisson  
Quels mots utiliser pour parler de mes plats  
Respect des composants, des appellations (à l'ancienne, traditionnelle, truffé...)

### Les vins et boissons

Désignations : comment les faire apparaître, les présenter, à la carte...  
Présentation des boissons non alcoolisés

### L'appellation "fait maison"

Activités concernées  
Définition d'un plat « fait maison »  
Affichage de la mention et du logo

### Les allergènes alimentaires

Liste des allergènes dont l'affichage est obligatoire  
L'étiquetage des ingrédients allergènes  
La présence fortuite d'allergènes

## DUREE

1 jour

## PUBLIC

Restaurateurs, Chefs,  
Gérants...

## Pré REQUIS

Aucun

## EVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## PEDAGOGIE

Exposés théoriques.  
L'intervenant partira des situations vécues par les participants et des questions que le groupe se pose.  
D'autres exemples de situations seront ensuite proposés, pour élargir la vision des stagiaires.

## INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier :  
sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

## TARIFS

Inter-entreprises à Paris  
Intra-muros en France entière  
cliquez ici pour consulter sur notre site internet le calendrier et les tarifs

Vidéo de présentation

*Certaines formations denses ont un programme spécifique (hygiène alimentaire / HACCP, l'accessibilité...) et ne pourront pas être développées au cours de cette formation car elle nécessite une formation dédiée : Vous retrouverez nos programmes sur notre site internet*

