

FORMATIONS À UMIH 79

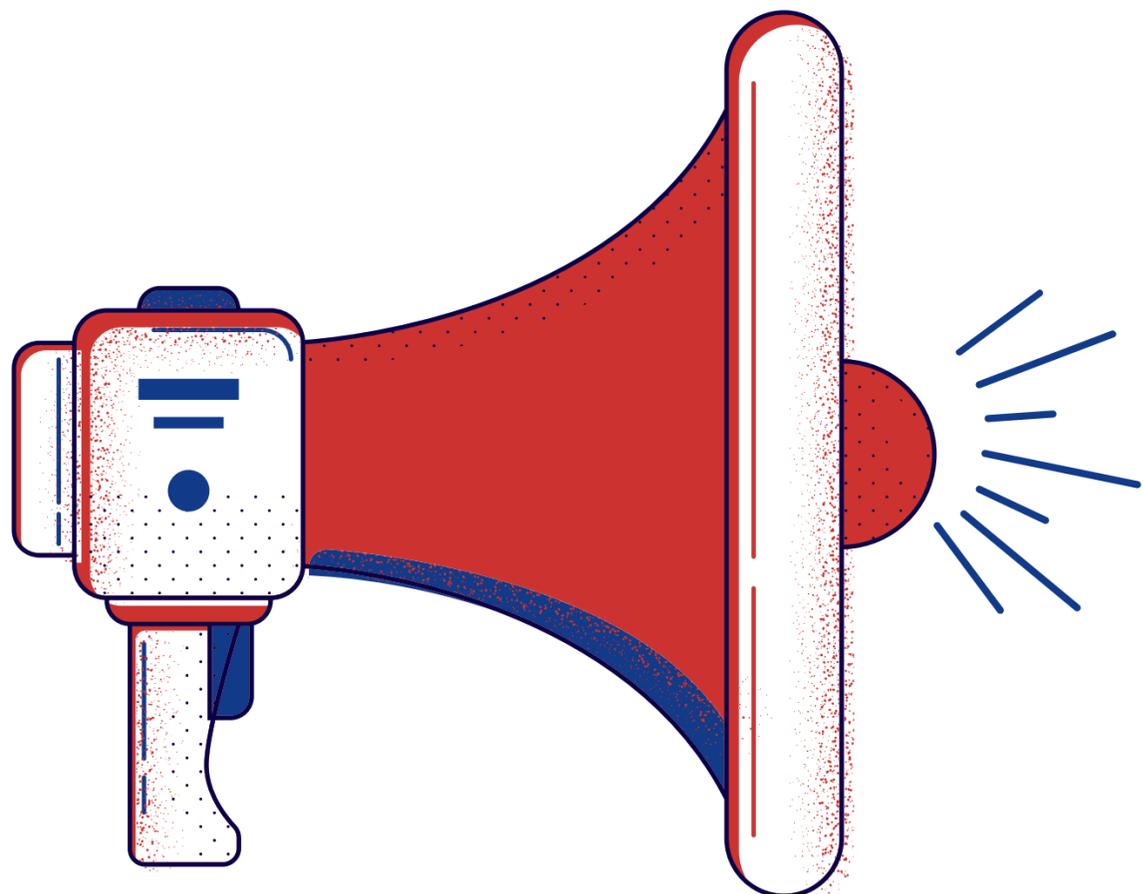


UMIH 79

20 Avenue Jacques Bujault
79000 NIORT

UMiH
FORMATION UMIH





- **PERMIS DE FORMER**
6 AU 7 NOVEMBRE
- **PERMIS D'EXPLOITATION**
14 AU 16 NOVEMBRE
- **ÉCO RESPONSABLE**
23 NOVEMBRE
- **HYGIÈNE ALIMENTAIRE**
11 AU 12 DÉCEMBRE
- **GESTES POSTURES**
14 DÉCEMBRE

PERMIS DE FORMER

6 AU 7 NOVEMBRE 2023



Formation obligatoire qui s'adresse à tous les tuteurs et maîtrises d'apprentissage du secteur HCR encadrant un alternant dans le cadre d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation.

Temps de la formation : 2 jours

Validité : 4 ans

Passé ce délai une formation de mise à jour d'une journée sera nécessaire.





RESTE 4 PLACES

PERMIS D'EXPLOITATION

14 AU 16 NOVEMBRE 2023



Nécessaire pour la déclaration d'une licence (II) III et IV et la licence restaurant. Que vous soyez chef d'entreprise ou salarié dans un café-bar, un hôtel, un restaurant ou une discothèque.

Temps de la formation : 3 jours

Validité : 10 ans

Passé ce délai une formation de mise à jour d'une journée sera nécessaire.

ÉCO RESPONSABLE

23 NOVEMBRE 2023



Démarche environnementale dans un hôtel, un café ou un restaurant en permettant, de réduire les coûts d'exploitation, améliorer la qualité de service et valoriser l'image de l'entreprise. Panorama des bonnes pratiques : économies d'eau, d'énergie, produire moins de déchets, mieux acheter, mieux préserver l'environnement, améliorer la qualité environnementale...





HYGIÈNE ALIMENTAIRE

11 AU 12 DÉCEMBRE 2023



Obligatoire à toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires. La formation hygiène alimentaire, vise à apprendre et identifier les principaux risques alimentaires dans le cadre de la restauration et à mettre en oeuvre les procédures adéquates de sécurité alimentaire et de qualité.

Temps de la formation : 2 jours

Validité : à vie

GESTES POSTURES

14 DÉCEMBRE 2023

RESTE 2 PLACES

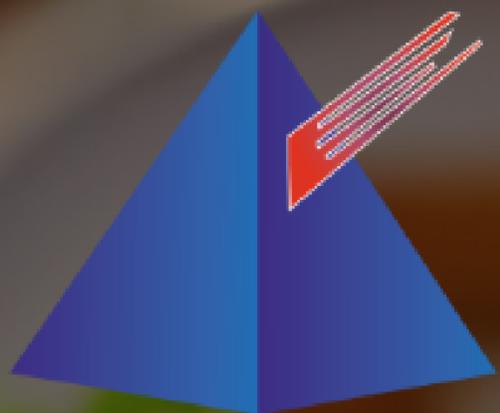


Les lombalgies font partie des maladies professionnelles reconnues souvent liées au travail. De nombreux métiers sont concernés : les femmes de chambre, les serveurs, le personnel de cuisine, etc...

Cette formation, permet :

Appliquer les techniques de manutention manuelle pour se protéger. Appliquer les principes d'économie d'effort.





U M I H 79

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

**CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS,
DISCOTHÈQUES, TRAITEURS, ETC**

CONTACTEZ-NOUS



U M I H 7 9

05.49.28.06.04

07.57.68.58.41

umih79contact@gmail.com

UMiH
FORMATION



N°1 DE LA FORMATION
POUR LES CAFÉS, HÔTELS
RESTAURANTS ET DISCOTHÈQUES