

# RGPD POUR LA RESTAURATION

## € COÛT

350 € nets de taxes



## CONTACT

Contact Formation  
05 55 45 16 16  
formationcontinue@limoges.cci.fr



## OBJECTIFS

Comprendre les enjeux et obligations du RGPD (Règlement général sur la protection des données personnelles- UE n°2016/679), afin de pouvoir mettre en œuvre les premières mesures de mise en conformité au sein de son entreprise, d'acquiescer des réflexes et des « bonnes pratiques » plus particulièrement :

- d'appréhender les impacts pour l'entreprise (risques/opportunités),
- d'élaborer un plan d'actions et mettre en œuvre une démarche de conformité
- d'intégrer les outils à mettre en œuvre dans l'entreprise



## PUBLIC

Dirigeants ou collaborateurs d'un restaurant en charge de la mise en place du RGPD



## DURÉE

1 jour



## DATE

Nous consulter pour connaître les prochaines dates.



## LIEU

Limoges





## PROGRAMME

- **Présentation du règlement européen**
  - Historique des réglementations de la protection de données personnelles et objectifs du RGPD
  - Définitions : données personnelles, aux fichiers et aux traitements, acteurs (responsable de traitement, tiers, sous-traitant, destinataire, personne concernée, etc.)
  - Grands principes de la protection des données
  - Obligations du responsable des traitements
  - Droits des personnes concernées : nouveaux droits et évolutions des droits existants
  - Processus de conformité.
- **Focus sur les obligations en matière de sous-traitance de données** : les nouvelles obligations imposées au sous-traitant et les clauses contractuelles à intégrer dans les contrats.
- **Focus métiers : les points de vigilance lié au métier**
  - données adaptées à des services de plus en plus personnalisés (promotion, fidélisation) ;
  - données de réservation et/ou de paiement,
  - données de satisfaction (commentaires, enquêtes) ;
  - e-réputation, CRM : et risques liés aux évolutions marketing
- **Les actions pour se mettre en conformité**
  - Descriptions des actions à mener par l'entreprise pour se mettre en conformité et présentation d'une boîte à outils de conformité
  - Plan d'actions de mise en conformité
  - Gouvernance dans l'entreprise
  - Cartographie des traitements : expressions de besoins et finalités par métiers dans l'entreprise
  - Registre des traitements
  - Système d'information et sécurité des données personnelles

A chaque présentation d'un outil, il s'agit de donner aux participants les clefs essentielles leur permettant de tester les outils proposés.

### Livrables

- Support de cours : Powerpoint CCI87
- Règlement européen sur la protection des données et documents édités par la CNIL (fiches info, guides)
- Plan d'actions: (Fiche Word CNIL)
- Cartographie des traitements : Analyse d'un traitement (Doc Word CCI87)
- Registre des traitements Modèle CNIL -format Word)
- Mentions obligatoires (Doc Word CCI87)

### Pédagogie

- Faciliter l'acquisition des connaissances par :
  - des quizz entre les interventions
  - de la mise en pratique avec les outils de conformité
- Faire du groupe un levier d'apprentissage :
  - optimiser les acquis avec les connaissances et pratiques des participants du fait de la spécificité des métiers et des problématiques des restaurants
  - travail collaboratif pour l'appropriation des outils, et la formalisation des documents proposés

