

SOLUCCIO

Création-Reprise-Transmission

Avant de céder ou reprendre un restaurant, faites le point sur sa conformité avec le diagnostic «HYGIÈNE ALIMENTAIRE».

**>>> INFOS PRATIQUES :**

€ **Coût :**
395€ HT (soit 474€ TTC)

 **À qui est dédiée cette formation ?**

Ce diagnostic s'adresse aux repreneurs ou aux cédants :

- > restaurateurs
- > traiteurs
- > professionnels des métiers de bouche

 **Contact et inscription :**

Céline Vrignaud

Conseillère Entreprises CCI

05 45 20 55 22

06 19 63 99 31

cvrignaud@charente.cci.fr

>>> OBJECTIF

- ▶ La CCI Charente réalise un « diagnostic des locaux et équipements en restauration commerciale ».
- ▶ Utile, voire indispensable, notamment en cas de cession ou de transmission, un tel diagnostic permet d'attester, à un instant donné, de la conformité à la réglementation en vigueur (règlement européen 852/2004 du 29/04/2004 relatif à l'Hygiène des denrées alimentaires et arrêté ministériel du 29/12/2009) relatif aux règles applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- ▶ De nombreux points sont passés en revue, selon une méthode et des outils validés par la DDCSPP Charente (*Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations*).

>>> LES POINTS ETUDIÉS

- ▶ Le stockage des denrées alimentaires en zone sèche
- ▶ Le stockage en enceinte réfrigérée
- ▶ Les locaux de préparation, de traitement et de transformation
- ▶ Le secteur plonge
- ▶ Le local de stockage des déchets alimentaires
- ▶ La salle de restaurant
- ▶ Les vestiaires du personnel
- ▶ Les sanitaires
- ▶ Un rapport détaillé, accompagné d'un plan et de photos, vous est adressé personnellement à l'issue du diagnostic.