

SOLUCCIO

Développement commercial

La CCI Charente vous propose de faire le point sur vos pratiques en termes d'hygiène.



>>> INFOS PRATIQUES :

€ **Coût :**
190€ HT

À qui est dédiée cette formation ?
> Restaurateurs
> Chefs en cuisine

Contact et inscription :
Céline Vrignaud
Conseillère Entreprises CCI
05 45 20 55 22
06 19 63 99 31
cvrignaud@charente.cci.fr

>>> OBJECTIF ET POINTS ÉTUDIÉS

Indispensable car il porte sur une exigence de vos clients, utile en cas de contrôle ou pour manager vos équipes, cet audit permet d'attester, à un instant donné, de l'application ou non des bonnes pratiques en

Points étudiés :

- ▶ hygiène alimentaire.
- ▶ l'hygiène du personnel
- ▶ la réception des marchandises
- ▶ la gestion et le respect de la chaîne du froid : les réserves froides positives, les chambres froides négatives
- ▶ la zone de production
- ▶ les réserves
- ▶ le nettoyage
- ▶ les bonnes pratiques : autocontrôles, traçabilité...

>>> MODALITÉS

- ▶ Visite de l'établissement : vestiaires du personnel, réserves, zone de production, local poubelle
- ▶ Grille d'analyse
- ▶ Rapport écrit avec observations

>>> LIVRABLE

- ▶ Un rapport d'audit vous est adressé personnellement à l'issue du diagnostic.