



Restaurateurs

Appliquez-vous les bonnes pratiques d'hygiène dans votre établissement ?



Publics

- ▶ Restaurateurs
- ▶ Chefs en cuisine



Tarif

- ▶ 190 € HT



Contact

- ▶ Céline VRIGNAUD,
conseiller CCI
05 45 20 55 22
06 19 63 99 31
cvrignaud@charente.cci.fr

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



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