



Coaching en hygiène et sécurité sanitaire



Objectifs

Cette prestation permettra de faire vérifier l'application des règles générales d'hygiène réglementaires et de faire acquérir au personnel les bonnes pratiques d'hygiène afin de garantir la sécurité sanitaire de vos productions.

Objectifs opérationnels :

- ⇒ Répondre à la réglementation en vigueur ;
- ⇒ Protéger les clients de votre établissement grâce à l'acquisition de connaissances ainsi que d'actions préventives et correctives nécessaires pour organiser et gérer vos activités dans des conditions d'hygiène conformes ;
- ⇒ Sécuriser votre établissement en matière d'hygiène.



Public visé

Public :

- Tout établissement de restauration collective ou commerciale proposant des denrées destinées à une consommation (sur place ou à emporter) ;
- Les entreprises agro-alimentaires de fabrication, distribution, transport, logistique et stockage alimentaire ;
- Les associations préparant et servant des repas.

Pré-requis :

- ⇒ Aucun pré-requis nécessaire.



Méthodes utilisées

- ⇒ Observation des opérateurs en action sur leur lieu de travail ;
- ⇒ Explication et rappel des règles générales d'hygiène et de sécurité sanitaire ;
- ⇒ Mise en place de corrections et de pistes d'amélioration ;
- ⇒ Rédaction d'un rapport d'intervention à destination de la direction de l'établissement ou du groupe ;
- ⇒ Suivi possible par la suite ;
- ⇒ Proposition de formation(s) suite à la réalisation de cette action dans votre établissement.



Offre proposée

Durée : A définir en fonction de vos besoins

Tarif : 60 € / heure

