



CATALOGUE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



ALIMENTARIUS

solutions



QUESAKO ?



UN CONCEPT

Alimentarius solutions est un concept de services dédiés exclusivement aux professionnels de la restauration.

Dans le cadre de nos activités, nous avons eu la chance de travailler avec des professionnels de la Restauration Commerciale et des spécialistes de la Restauration Collective.

Tous animés par la même volonté de proposer le meilleur, ils nous ont rapporté combien la réglementation les contraignait.

Dans un secteur dense et particulièrement exigeant, principalement en termes de sécurité sanitaire bien sûr, les personnels si motivés soient-ils ne bénéficient pas toujours des accompagnements adéquats.

Les raisons en sont multiples : problèmes budgétaires, d'organisation, de recrutement et d'orientation professionnelle, ...

Une autre raison apparaît au fil de nos études : des offres inadaptées aux besoins réalistes du terrain.

C'est dans ce contexte que nous avons réuni un collège d'experts permettant de concevoir de nouvelles offres dans des formats innovants et avec un suivi global.

Alimentarius solutions est né de ce travail de fond que nous poursuivons constamment afin de nous adapter aux modifications réglementaires, aux évolutions des pratiques et plus simplement à l'air du temps (particulier changeant ces dernières années).





MAIS ENCORE...

UNE ÉQUIPE

Nous avons commencé notre travail sur le sujet de la Formation Professionnelle Continue. À l'époque, nous réalisons les formations Hygiène et Sécurité Alimentaire de 14h obligatoire en Restauration Commerciale dans les conditions exposées par la réglementation.

Nous trouvions que cette formation était trop condensée, qu'elle ne permettait pas d'aller de façon plus détaillée dans le traitement de chaque thème. Ensuite, nous avons convaincu les professionnels que la formation était l'affaire de tous et que la chaîne de valeur ne pouvait souffrir de rupture à la seule excuse d'une réglementation certes existante, mais peut-être mal adaptée.

Ce socle de base nous a permis de poursuivre notre travail d'analyse et de recherche sur l'Hygiène et la Sécurité Alimentaire.

Les axes de réflexion étant très nombreux, nous nous sommes appuyés sur des compétences complémentaires et susceptibles de répondre à toutes les questions que nous nous posions.

C'est ainsi que nous avons étoffé notre offre de services et proposé :

- Des formations plus spécifiques aux questions de la Sécurité Sanitaire et de l'Hygiène Alimentaire,
- Des formats d'audits et d'évaluations étendus,
- Des prestations de conseils et d'accompagnement,
- Mais aussi, une nouvelle approche directement liée aux Pratiques Professionnelles.





ÉCHANTILLON - EXPLICATIONS

NOTRE OFFRE

Les actions de formations :

La formation consiste à transmettre des connaissances, des compétences, ou des savoir-faire spécifiques.

L'objectif principal de la formation est d'acquérir ou d'améliorer les compétences et les connaissances des collaborateurs.

L'analyse de la pratique professionnelle :

L'analyse de la pratique professionnelle est un processus réflexif qui permet à un professionnel ou à un groupe de professionnels d'examiner leur propre pratique, avec l'aide d'un animateur ou d'un expert. Cela peut inclure des discussions sur des cas réels, des situations difficiles, ou des problématiques rencontrés dans le cadre de leur travail. L'objectif est de prendre du recul pour mieux comprendre, analyser, et améliorer la qualité de la pratique professionnelle.

L'audit et l'évaluation :

L'audit et l'évaluation sont des processus d'examen systématique et méthodique des pratiques, des procédures, ou des résultats d'une organisation ou d'une équipe.

L'objectif principal est d'identifier les forces et les faiblesses, mesurer la conformité, et évaluer l'efficacité.

Le conseil et l'accompagnement :

Le conseil vise à fournir des recommandations et des solutions personnalisées pour résoudre un problème spécifique ou pour améliorer une situation.

L'objectif principal est d'apporter des solutions spécifiques à des problématiques identifiées.

L'accompagnement est un processus de support continu où visant à atteindre des objectifs spécifiques, souvent en guidant les équipes tout au long d'un projet ou d'une phase de transition.

Contrairement au conseil, qui peut être ponctuel, l'accompagnement est un engagement plus prolongé et personnalisé.

L'objectif principal est de soutenir le développement ou la mise en œuvre de stratégies et de plans d'action.



ACTIONS DE FORMATION





FORMATION

Hygiène et Sécurité dans le secteur de la restauration Fondamentaux

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

14 heures - 4 demi-journées
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Formation spécifique en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Le programme a été élaboré pour répondre aux exigences du secteur dans le respect de la réglementation en vigueur, mais aussi dans la perspective d'impliquer les personnels dans leur mission et d'assurer une qualité de service optimale auprès des clients.

Règlementation

- Champ d'application de l'Hygiène et la Sécurité Alimentaire
- Règlements et concepts clés
- Lien entre réglementation (Théorie) et réalité terrain (Pratique)

Le consommateur et la sécurité des aliments

- Responsabilité de l'établissement et de ses collaborateurs
- Les différents dangers
- Au-delà des règles définies

Outil de maîtrise des contaminations

- Procédures de nettoyage et de désinfection

Les Bonnes Pratiques

- Contrôles
- Conditionnements et aspects des produits
- Étiquetage dont DLC et DDM et Durée de vie des produits alimentaires
- Stockage et préparation (chaîne du froid, stockage au sol, ...)
- Alertes et retraits

Enregistrement auprès de la D.R.I.A.A.F I.D.F.
Sous le numéro 11 0865 41 2020



OBJECTIFS VISÉS

- Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène et Sécurité Alimentaire
- Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène et Sécurité Alimentaire
- Repérer et Communiquer sur les anomalies relevées

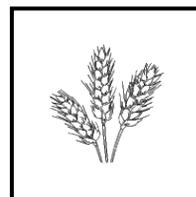
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Mise en œuvre des principes HACCP

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

21 heures – 6 demi-journées
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Mise en œuvre des principes HACCP

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction et Rappel des Principes du HACCP

- Brève révision des concepts clés
- Objectifs et déroulement de la formation pratique

Principe 1 - Analyse des Dangers

- Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques
- Étude de flux de processus dans un environnement de restauration
- Atelier pratique : Analyse des dangers dans le flux de processus (préparation des aliments, cuisson, stockage, service)

Principe 2 - Identification des Points Critiques de Contrôle (CCP)

- Définition et critères des CCP
- Atelier pratique : Identification des CCP dans les processus analysés

Principe 3 - Définition des Limites Critiques

- Définition des limites critiques (température, temps, pH, etc.)
- Atelier pratique : Détermination des limites critiques pour chaque CCP identifié

Principe 4 - Mise en Place d'un Système de Surveillance

- Méthodes de surveillance et fréquence
- Responsabilités du personnel dans la surveillance
- Atelier pratique : Élaboration de fiches de surveillance pour chaque CCP

Principe 5 - Actions Correctives

- Types d'actions correctives et exemples
- Documentation et enregistrement des actions correctives
- Atelier pratique : Mise en place de procédures d'actions correctives

(..)

OBJECTIFS VISÉS

- Appliquer les 7 principes du HACCP de manière pratique dans un environnement de restauration
- Identifier et gérer les risques alimentaires spécifiques à leur établissement
- Mettre en place un plan HACCP opérationnel et efficace.

FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros – SIRET 809 348 610 00025 – Siège social 198 Avenue de Verdun – 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES

*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Référent Hygiène et Sécurité Alimentaire dans le secteur de la restauration

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

35 heures - 5 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certification Référent Hygiène et Sécurité Alimentaire

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction et Rôles du Référent Hygiène et Sécurité Alimentaire

- Définition du rôle et des responsabilités
- Importance du poste pour la sécurité alimentaire de l'établissement

Réglementation en Matière d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

- Présentation des réglementations (paquet hygiène, CE 852/2004, CE 178/2002, etc.)
- Normes locales spécifiques et exigences des services d'inspection
- Études de cas et exemples pratiques

(...)

Veille Réglementaire

- Maintenir à jour ses connaissances sur les réglementations locales, nationales et européennes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Assurer la conformité de l'établissement avec les lois et réglementations en vigueur

Contrôles internes

- Réaliser des contrôles internes réguliers pour évaluer la conformité des pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Préparer l'établissement pour les inspections sanitaires externes
- Documenter et rapporter les résultats des contrôles à la direction

Reporting et communication

- Rédiger des rapports réguliers sur les contrôles d'hygiène et les non-conformités
- Communiquer efficacement avec la direction, le personnel et les autorités
- Maintenir une transparence dans les rapports pour garantir la confiance et la conformité

(...)

OBJECTIFS VISÉS

- Assurer et maintenir des standards élevés d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Mettre en œuvre, suivre et améliorer les pratiques et les procédures conformément aux réglementations en vigueur
- Suivre et engager les formations du personnel

FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES

*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Auditeur Interne Hygiène et Sécurité Alimentaire dans le secteur de la restauration

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

35 heures – 5 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certification Auditeur Interne
Hygiène et Sécurité Alimentaire

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs
de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en
fonction de votre projet.
Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction à l'Audit Interne

- Définition et objectifs de l'audit interne
- Rôle de l'auditeur interne
- Étapes de l'audit interne

Réglementation en Matière d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

- Présentation des réglementations (paquet hygiène, CE 852/2004, CE 178/2002, etc.)
- Normes locales spécifiques et exigences des services d'inspection
- Études de cas et exemples pratiques

(...)

Méthodologie d'Audit

- Préparation de l'audit
- Conduite de l'audit : entretiens, observations, vérification des documents
- Techniques de collecte de données

Analyse des Données d'Audit

- Techniques d'analyse qualitative et quantitative
- Identification des non-conformités et évaluation de leur gravité
- Études de cas pratiques

Communication et Reporting des Résultats d'Audit

Structure et contenu d'un rapport d'audit
Techniques de communication efficace
Présentation des résultats et recommandations

(...)



OBJECTIFS VISÉS

- Acquérir une compréhension approfondie des réglementations et des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maîtriser les principes et les méthodes d'audit interne
- Identifier et évaluer les risques alimentaires
- Développer des compétences en communication pour rapporter les résultats d'audit et recommander des actions correctives.

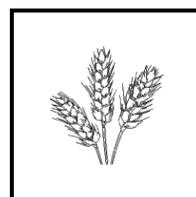
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros – SIRET 809 348 610 00025 – Siège social 198 Avenue de Verdun – 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Le Plan de Maîtrise sanitaire : des principes généraux à l'analyse détaillée des différentes composantes

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

70 heures - 10 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Le Plan de Maîtrise Sanitaire niveau I - II et III

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Introduction au PMS : définition et importance
- Composantes du PMS
- Réglementation en vigueur
- Détail des 7 principes HACCP
- Intégration du HACCP dans le PMS
- Analyse des dangers et identification des CCP

Les Bonnes Pratiques d'hygiène (GBPH)

- Introduction aux BPH
- Hygiène du personnel (lavage des mains, tenue vestimentaire)
- Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel
- Gestion et valorisation des déchets
- Contrôle des nuisibles

Traçabilité et Gestion des Non-Conformités

Surveillance et Contrôle

Gestion des Crises Sanitaires

Documentation et Enregistrements

Formation et Sensibilisation du Personnel

(...)

Atelier Pratique de Mise en Œuvre du PMS

- Exercice de mise en place d'un PMS dans un établissement fictif
- Identification des dangers et des CCP
- Rédaction de procédures et de plans de contrôle
- Simulation d'audit interne et gestion de non-conformités
- Présentation des résultats et retours d'expérience

OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre les composantes et l'importance du PMS dans la restauration
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Maîtriser les principes HACCP et leur intégration dans le PMS
- Apprendre à assurer la traçabilité des produits alimentaires et à gérer les non-conformités
- Développer des compétences en surveillance, contrôle et gestion des crises sanitaires

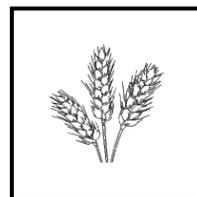
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES

*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Le Plan de Maîtrise sanitaire : Niveau I Les Bases

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

14 heures - 2 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Le Plan de Maîtrise Sanitaire niveau I

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

- Définition et objectifs du PMS
- Composantes du PMS
- Historique et contexte réglementaire

Réglementation en Hygiène et Sécurité Alimentaire

- Présentation des réglementations nationales et européennes (CE 852/2004, CE 178/2002, etc.)
- Exigences spécifiques pour les établissements de restauration

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- Hygiène du personnel (lavage des mains, tenue vestimentaire)
- Nettoyage et désinfection des locaux et du matériel
- Gestion et valorisation des déchets
- Contrôle des nuisibles

(...)

Gestion des Non-Conformités et Actions Correctives

- Identification et gestion des non-conformités
- Actions correctives et préventives
- Exemples de procédures de rappel de produits

Surveillance et Contrôle des CCP

- Surveillance des CCP et des points de contrôle hygiène
- Utilisation des check-lists et des grilles d'audit
- Techniques de prélèvement et d'analyse des échantillons alimentaires



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES

OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre les fondamentaux du PMS et son importance dans la restauration
- Maîtriser les principales réglementations et bonnes pratiques d'hygiène
- Appréhender les principes HACCP et leur application dans le PMS
- Acquérir des compétences en traçabilité, gestion des non-conformités et surveillance

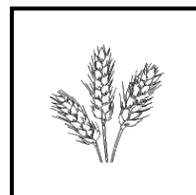
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Le Plan de Maîtrise sanitaire : Niveau II Analyse détaillée des composantes

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

21 heures - 3 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Le Plan de Maîtrise Sanitaire niveau II

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Réglementation Avancée en Hygiène et Sécurité Alimentaire

- Analyse détaillée des réglementations nationales et européennes (CE 852/2004, CE 178/2002, etc.)
- Études de cas de mises en conformité
- Exigences spécifiques

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) Avancées

Gestion Avancée de la Traçabilité

- Importance stratégique de la traçabilité
- Technologies et outils modernes de traçabilité
- Mise en place et gestion de systèmes de traçabilité automatisés
- Gestion proactive des alertes alimentaires

Principes HACCP Avancés

Analyse Avancée des Risques et Identification des CCP

Gestion Avancée des Non-Conformités et Actions Correctives

Vérification et Validation du PMS

- Techniques avancées de vérification des systèmes HACCP et PMS
- Validation des procédures et des contrôles
- Audit interne : préparation, réalisation et suivi
- Utilisation d'outils et de check-lists d'audit avancés

Gestion des Crises Sanitaires et Communication

- Identification et typologie des crises sanitaires dans la restauration
- Développement d'un plan de gestion de crise : étapes clés et rôles des intervenants
- Techniques de communication en situation de crise



OBJECTIFS VISÉS

- Approfondir la compréhension des composantes du PMS et des réglementations associées
- Maîtriser les techniques avancées d'analyse des risques et des points critiques de contrôle (CCP)
- Développer des compétences en gestion des non-conformités, actions correctives et vérification
- Renforcer les compétences en gestion de la traçabilité, de la surveillance et des crises sanitaires

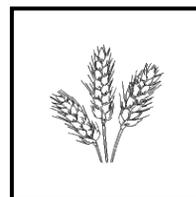
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Anticiper, gérer et traiter le retour d'expérience d'une crise sanitaire

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

21 heures - 3 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Gestion de crise

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction aux Crises Sanitaires dans la Restauration

- Définition et typologie des crises sanitaires (contaminations alimentaires, pandémies,...)
- Impact des crises sanitaires sur les établissements de restauration (économique, réputationnel, etc.)

Identification des Risques et Mesures Préventives

Techniques d'identification des risques sanitaires
Mise en place de protocoles d'hygiène renforcés
Gestion des fournisseurs et contrôle des matières premières

Élaboration d'un Plan de Gestion de Crise

Composantes essentielles d'un plan de gestion de crise
Développement de procédures d'urgence
Définition des rôles et responsabilités en cas de crise

Réaction Immédiate à une Crise

Étapes initiales de la gestion de crise (confinement, communication interne, etc.)
Techniques de prise de décision rapide
Gestion des relations avec les parties prenantes (clients, employés, autorités sanitaires)

Communication de Crise

Coordination avec les équipes et les Autorités Sanitaires

Évaluation Post-Crise

Techniques d'évaluation post-crise
Analyse des actions entreprises et identification des points forts et faibles
Documentation et rapport de l'évaluation post-crise

(...)

OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre les types de crises sanitaires et leurs impacts potentiels sur un établissement de restauration
- Apprendre à anticiper les crises sanitaires en mettant en place des mesures préventives
- Développer des compétences pour gérer efficacement une crise sanitaire lorsqu'elle survient
- Tirer les leçons d'une crise sanitaire pour améliorer les pratiques futures et renforcer la résilience de l'établissement

FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES

*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Gestion documentaire et des Enregistrements dans l'Hygiène et la Sécurité Alimentaire

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

21 heures - 3 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Gestion documentaire et Enregistrements

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction à la Gestion Documentaire

- Définition et importance de la gestion documentaire
- Types de documents et enregistrements en hygiène et sécurité alimentaire
- Exigences réglementaires et normes (ISO 22000, HACCP, etc.)

Création et Organisation des Documents

- Types de documents à créer (politiques, procédures, instructions de travail, etc.)
- Techniques de rédaction des documents : clarté, précision et conformité
- Structuration et hiérarchisation des documents

(...)

Gestion des Enregistrements

- Types d'enregistrements en hygiène et sécurité alimentaire
- Méthodes de collecte et de conservation des enregistrements
- Utilisation des enregistrements pour la traçabilité et la vérification

Conservation et Archivage des Documents

- Exigences légales et réglementaires en matière de conservation des documents
- Techniques d'archivage physique et numérique
- Sécurité et confidentialité des documents
- Durée de conservation et destruction des documents

Audit et Vérification Documentaire

- Planification et préparation des audits documentaires
- Techniques d'audit des documents et enregistrements
- Gestion des non-conformités documentaires
- Suivi et amélioration continue



LA CERTIFICATION A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DES ACTIONS DE FORMATION ET DES BILANS DE COMPÉTENCES

OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre l'importance de la gestion documentaire et des enregistrements pour la sécurité alimentaire
- Maîtriser les techniques et outils de gestion documentaire
- Apprendre à créer, organiser, gérer et conserver les documents et enregistrements liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire
- Assurer la conformité réglementaire et l'efficacité opérationnelle à travers une gestion documentaire rigoureuse

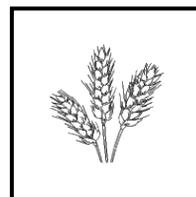
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Gestion des formations du personnel en matière d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

14 heures - 2 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Gestion des formations du Personnel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction aux Exigences Réglementaires et Textes Fondateurs

- Présentation des principaux textes fondateurs (Règlement CE 852/2004, CE 178/2002, etc.)
- Exigences en matière de formation du personnel
- Importance de la formation continue en hygiène et sécurité alimentaire

Identification et suivi des besoins formation

- Identification des besoins formation
- Sélection des formations et des prestataires

Organisation des formations

- Programmation des formations
- Négociations des conditions de réalisation des formations

Évaluation des Programmes de Formation

- Techniques d'évaluation avant, pendant et après la formation
- Outils d'évaluation : questionnaires, tests, observations, feedback
- Analyse des résultats et identification des points d'amélioration

Amélioration Continue et Conformité

- Suivi des compétences et des performances du personnel formé
- Veille active sur les évolutions réglementaires et technologiques susceptibles de nécessiter la mise à jour des compétences et des connaissances des personnels
- Documentation et traçabilité des formations



OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre les exigences réglementaires et les textes fondateurs en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Développer des compétences pour créer et mettre en œuvre des programmes de formation efficaces pour le personnel
- Apprendre à évaluer et à améliorer continuellement les programmes de formation
- Assurer la conformité et l'efficacité opérationnelle à travers une gestion rigoureuse des formations

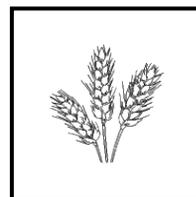
FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA



FORMATION

Préparer un audit externe ou une inspection sanitaire

PUBLIC

- Tout public
- Professionnel en exercice
- Manager / Faisant-fonction

PRÉREQUIS

- Aucun
- Nous consulter

DURÉE

14 heures - 2 jours
Planning détaillé fourni avant le début de formation

FORMAT

- Distanciel (espace Elearning)
- Présentiel (92 ou Tiers lieu)
- Mixte

NIVEAU *

Certificat Préparer un audit externe ou une inspection sanitaire

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES

- Outil Elearning
- Salle de cours équipée
- Plateau technique
- Matériel professionnel
- Support de cours
- Personnel qualifié
- Évaluations formatives

ÉLIGIBILITÉ DE L'OFFRE

- C.P.F.
- P.D.C. / OPCO
- Autres Dispositifs de prise en charge

PRIX **

Les prix peuvent varier en fonction de votre projet. Consultez-nous.

DATES

Nous consulter

PROGRAMME (Extrait)

Introduction aux Audits Externes et Inspections Sanitaires

Définition et types d'audits externes et d'inspections sanitaires
Rôles et responsabilités des auditeurs/inspecteurs
Textes fondateurs et normes (Règlement CE 852/2004, ISO 22000, HACCP)

Exigences Documentaires

Types de documents requis (plans de nettoyage, fiches de traçabilité, plans HACCP, etc.)
Techniques de gestion documentaire : organisation, mise à jour et archivage
Outils de gestion documentaire : logiciels, check-lists, et modèles

Préparation des Installations et du Personnel

- Vérifications des installations (propreté, maintenance des équipements, affichage des procédures)
- Formation et sensibilisation du personnel (rôles, procédures à suivre, comportements à adopter)
- Simulations de visites d'audit et d'inspection

Interaction avec les Auditeurs et Inspecteurs

- Techniques de communication et de présentation
- Gestion des questions et des demandes d'information
- Comportement et attitudes professionnelles
- Simulations de discussions et de réponses aux auditeurs/inspecteurs

(...)

Suivi Post-Audit et Amélioration Continue

- Analyse des rapports d'audit et d'inspection
- Intégration des recommandations dans les pratiques quotidiennes
- Mise en place de processus d'amélioration continue



OBJECTIFS VISÉS

- Comprendre les exigences et les attentes d'un audit externe ou d'une inspection sanitaire
- Apprendre à préparer les documents et les installations pour une inspection
- Développer des compétences pour interagir efficacement avec les auditeurs ou inspecteurs
- Savoir gérer les non-conformités et mettre en œuvre des actions correctives
- Renforcer la culture de la sécurité alimentaire au sein de l'établissement

FINALITÉS

- Attestation d'assiduité
- Examen Final
- Attestation de fin de formation

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par Unkonito Expert
Organisme formation déclaré auprès de la DRIEETS Ile de France sous NDA 11922294992
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État
SARL au capital de 1000 euros - SIRET 809 348 610 00025 - Siège social 198 Avenue de Verdun - 92130 ISSY-LES-MOULINEAUX



*Niveau de sortie sous réserve de l'obtention de la certification

** Prix exprimé hors taxe, non soumis à TVA

ANALYSE DE LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE





ANALYSE DE LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE

DE QUOI PARLE-T-ON ?

L'Analyse de la Pratique Professionnelle (APP) est un service personnalisé destiné à évaluer et à améliorer les pratiques professionnelles des employés et des équipes d'encadrement dans le secteur de la restauration. Cette prestation se concentre sur les comportements, les compétences et les processus en place pour assurer une gestion de l'hygiène et de la sécurité alimentaire optimales.

QUELS SONT LES OBJECTIFS ?

L'analyse de la pratique professionnelle en hygiène et sécurité alimentaire vise à créer un environnement de travail sécurisé et conforme, où les collaborateurs sont bien formés et engagés, et où les procédures sont optimisées pour assurer une sécurité alimentaire maximale. Cette démarche permet de renforcer la crédibilité de l'établissement, d'assurer la satisfaction des clients, et de maintenir une culture de l'excellence opérationnelle.

QUELS SONT LES AVANTAGES DE L'APP ?

PERSONNALISATION

L'APP est adaptée aux besoins spécifiques de chaque établissement et de chaque collaborateur, permettant des recommandations ciblées.

AMÉLIORATION CONTINUE

Cette prestation encourage une culture d'amélioration continue en identifiant non seulement les non-conformités, mais aussi les bonnes pratiques à renforcer.

ENGAGEMENT DU PERSONNEL

En incluant tous les membres du personnel dans l'analyse, l'APP favorise un engagement accru des employés dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité.

PRÉVENTION

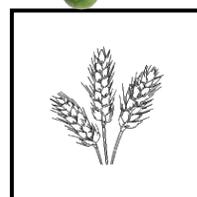
En identifiant les comportements à risque avant qu'ils ne deviennent des problèmes, l'APP contribue à prévenir les incidents.

CONFORMITÉ RÉGLEMENTAIRE

L'APP aide à maintenir et à améliorer la conformité avec les réglementations en vigueur, réduisant ainsi les risques d'amendes et de sanctions notamment.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





ANALYSE DE LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE

COMMENT SE DÉROULE UNE APP ?

PRÉPARATION ET PLANIFICATION

Nous prenons contact pour organiser notre intervention.
Nous définissons, ensemble, les objectifs et plus particulièrement les aspects spécifiques à évaluer.
Nous programmons notre intervention.

COLLECTE DES DONNÉES

Nous observons les pratiques professionnelles des collaborateurs dans leur environnement de travail.
Nous relevons les comportements, les méthodes employées et les procédures suivies.
Nous réalisons des entretiens avec les membres du personnel afin de recueillir des informations sur leurs pratiques, leurs défis, leurs perceptions.
Nous vérifions l'utilisation des documents mis à leur disposition et la façon dont ils les utilisent.

ANALYSE ET ÉVALUATION

Sur la base des observations et autres entretiens, nous analysons les données collectées pour identifier les points forts et les points à améliorer dans les pratiques professionnelles.
Nous comparons ces pratiques avec les normes et autres bonnes pratiques.
Nous formulons des recommandations pratiques et spécifiques pour améliorer les pratiques professionnelles en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

RAPPORT

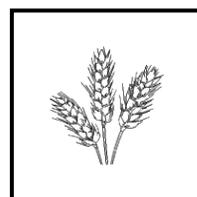
Nous rédigeons un rapport détaillé incluant les observations, les analyses, les points forts, les points à améliorer et les recommandations.
Nous proposons un plan d'action concret et réalisable pour mettre en œuvre les recommandations.

RESTITUTION ET SUIVI

Nous présentons les résultats de l'APP et échangeons sur les recommandations et le plan d'action proposé.
Nous définissons un plan de suivi pour s'assurer que les recommandations sont mises en œuvre et que les améliorations sont pérennes.
Nous recueillons le feedback de l'ensemble des parties prenantes (commanditaires et collaborateur

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>



A vibrant beetroot with green leaves is the central focus, surrounded by a dynamic splash of red liquid. The background is a deep, dark red with a fine, sparkling texture. The overall composition is energetic and visually striking.

AUDITS ÉVALUATIONS



AUDITS ET ÉVALUATIONS

AUDITS

Les audits en hygiène et sécurité alimentaire sont des contrôles systématiques et régulières effectuées pour s'assurer que les établissements de la chaîne alimentaire (comme les restaurants, les cantines, les supermarchés, les industries agroalimentaires, etc.) respectent les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur. Ces audits sont essentiels pour garantir que les aliments proposés aux consommateurs sont sûrs et que les pratiques des entreprises minimisent les risques de contamination alimentaire.

PRINCIPALES ÉTAPES

Préparation de l'audit : Cette phase comprend la planification de l'audit, la collecte des informations nécessaires sur l'établissement, et la préparation des checklists basées sur les critères à mesurer.

Visite sur site : L'auditeur se rend dans l'établissement pour observer les pratiques en temps réel. Il inspecte les locaux (cuisine, entrepôts, zones de stockage, etc.), examine les documents (protocoles d'hygiène, enregistrements des températures, fiches techniques des produits), et interroge le personnel sur leurs pratiques quotidiennes.

Évaluation des pratiques d'hygiène : L'audit porte sur plusieurs aspects comme :

- 1- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : nettoyage et désinfection des locaux et des équipements, gestion et valorisation des déchets, hygiène du personnel (port de vêtements adéquats, lavage des mains, etc.).
- 2- La maîtrise des processus : contrôle des températures (chaîne du froid), gestion des dates de péremption, stockage des denrées alimentaires, prévention des contaminations croisées.
- 3- La traçabilité des produits : capacité à retracer l'origine des matières premières et à assurer la traçabilité des produits finis en cas de problème.
- 4- Le respect des plans de maîtrise sanitaire (PMS) : vérification des procédures et des protocoles mis en place pour assurer la sécurité alimentaire.

Analyse des résultats et rapport d'audit : À l'issue de la visite, l'auditeur analyse les observations faites sur le terrain, évalue la conformité de l'établissement, et rédige un rapport détaillant les points conformes, les non-conformités détectées, et les recommandations pour améliorer la situation.

Suivi et mise en conformité : En cas de non-conformités, l'établissement doit mettre en place des actions correctives. Un suivi peut être organisé pour vérifier que ces actions ont été correctement mises en œuvre.

OBJECTIFS DE L'AUDIT EN HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Vérification de la conformité aux réglementations : L'audit vise à vérifier que l'établissement respecte les lois et réglementations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, telles que les normes fixées par le Règlement (CE) n° 852/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires ou encore le Code de la santé publique.

Prévention des risques alimentaires : Il s'agit d'identifier les éventuels risques de contamination (microbiologique, chimique, physique) tout au long de la chaîne de production, de la réception des matières premières à la distribution des produits finis.

Amélioration continue : L'audit permet de mesurer les pratiques actuelles et de recommander des améliorations pour renforcer la sécurité des aliments et prévenir tout incident.

TARIF

Le prix est applicable par jour d'audit.
Devis préalable à toute souscription.

Les prix s'entendent en Euro, hors taxe,
TVA en sus au taux en vigueur.



INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





AUDITS ET ÉVALUATIONS

ÉVALUATIONS

L'évaluation d'une structure de restauration s'agissant l'hygiène et la sécurité alimentaire est un processus systématique visant à juger la performance de l'établissement en termes de respect des normes de sécurité alimentaire. Contrairement à un audit, qui est un examen approfondi et souvent régulier, l'évaluation est une analyse plus globale qui peut inclure des aspects de performance, de gestion des risques, et de conformité aux bonnes pratiques. L'objectif est d'identifier les forces et les faiblesses de la structure pour améliorer continuellement la qualité et la sécurité des aliments servis.

PRINCIPALES ÉTAPES

Analyse préliminaire : Avant la visite, l'évaluateur recueille des informations sur la structure, son historique, ses protocoles d'hygiène, et tout rapport d'audit antérieur. Cela permet de comprendre le contexte de l'évaluation.

Visite de l'établissement : L'évaluateur se rend sur place pour observer les pratiques quotidiennes, inspecter les locaux et les équipements, et échanger avec le personnel. Il porte une attention particulière aux conditions de stockage, à la préparation des aliments, à la gestion des déchets, et à l'hygiène des employés.

Collecte et analyse des données : L'évaluateur examine les registres de traçabilité, les enregistrements des températures, les fiches de nettoyage, et tout autre document pertinent. Ces données sont analysées pour évaluer la conformité aux normes et l'efficacité des pratiques en place.

Évaluation de la gestion des risques : Une analyse approfondie est effectuée pour évaluer comment la structure identifie, gère et réduit les risques potentiels liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.

Rédaction du rapport d'évaluation : Le rapport présente une vue d'ensemble des points forts de la structure, des non-conformités, des risques identifiés, et des recommandations d'amélioration. Ce document sert de base pour les actions futures de la structure.

Suivi et recommandations : En fonction des résultats de l'évaluation, des recommandations sont faites pour améliorer la sécurité alimentaire. Un suivi peut être planifié pour vérifier l'implémentation des actions correctives.

OBJECTIFS DE L'ÉVALUATION EN HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Évaluation globale de la performance : L'objectif est d'évaluer l'efficacité des systèmes et des pratiques en place pour garantir la sécurité alimentaire. Cela inclut la capacité de la structure à gérer les risques et à répondre aux exigences réglementaires.

Identification des points forts et des axes d'amélioration : L'évaluation permet de mettre en lumière ce que l'établissement fait bien et ce qui peut être optimisé pour améliorer la sécurité alimentaire.

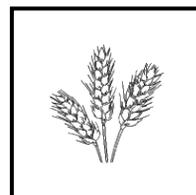
Mesure de l'impact des pratiques : Il s'agit d'analyser l'impact des pratiques d'hygiène sur la qualité des aliments et la satisfaction des clients, en tenant compte des retours d'expérience et des éventuels incidents survenus.

Aide à la décision : L'évaluation fournit aux responsables des données objectives pour prendre des décisions éclairées concernant les améliorations à apporter, les investissements nécessaires ou les formations à envisager pour le personnel.

TARIF

Le prix est applicable par jour d'évaluation.
Devis préalable à toute souscription.

Les prix s'entendent en Euro, hors taxe,
TVA en sus au taux en vigueur.



INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>



CONSEILS ACCOMPAGNEMENT



CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

CONSEILS

CONSULTING

Dans un secteur aussi compétitif que celui de la restauration, la qualité et la sécurité des aliments sont des enjeux cruciaux pour assurer la satisfaction de vos clients et la pérennité de votre établissement. Que vous soyez un acteur de la restauration commerciale ou collective, notre offre de consulting est conçue pour vous accompagner dans l'optimisation de vos pratiques, la gestion de vos risques et l'amélioration continue de votre performance en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

ALIMENTARIUS

Pourquoi choisir notre expertise en consulting ?

Conformité et Sérénité : Les réglementations en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont strictes et évolutives. Nous vous aidons à vous assurer que votre établissement est toujours en conformité avec les normes légales, évitant ainsi les risques de sanctions, tout en vous permettant de vous concentrer sur ce que vous faites de mieux : satisfaire vos clients.

Performance Optimisée : Grâce à notre expertise, nous identifions les axes d'amélioration qui vous permettront d'optimiser vos processus, de réduire vos coûts opérationnels, et d'accroître l'efficacité de vos équipes. Nous vous aidons à transformer les obligations réglementaires en véritables leviers de performance.

Réputation Renforcée : Dans un secteur où la réputation est essentielle, notre accompagnement vous aide à bâtir une image d'excellence. En garantissant à vos clients des standards élevés de sécurité alimentaire, vous fidélisez votre clientèle et vous démarquez de la concurrence.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collègue d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

CONSEILS

SOLUTIONS

Quelques exemples de prestations :

Optimisation des Processus Opérationnels

Nous analysons vos processus actuels, de la réception des marchandises à la distribution des plats. Nous vous proposons des solutions pour optimiser la gestion de vos stocks, améliorer la traçabilité des produits, et assurer une meilleure maîtrise des risques. Cette prestation vise à rendre vos opérations plus fluides, plus économiques, et plus sûres.

Accompagnement à la Certification

Si vous envisagez d'obtenir ou de renouveler une certification (HACCP, ISO 22000, etc.), nous vous accompagnons à chaque étape. Nous vous aidons à mettre en place les systèmes de management de la sécurité des aliments nécessaires pour atteindre les standards exigés par la certification visée.

Gestion de Crise et Communication

En cas d'incident ou de crise alimentaire, notre équipe est à vos côtés pour gérer efficacement la situation. Nous vous aidons à mettre en place un plan d'action rapide, à communiquer de manière transparente avec vos clients et les autorités, et à rétablir la confiance dans votre établissement.

UNE APPROCHE PERSONNALISÉE

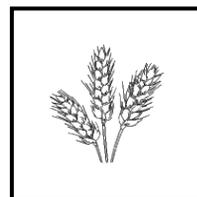
Nous prenons le temps de comprendre vos enjeux spécifiques, vos objectifs, et vos contraintes. Que vous dirigiez un restaurant indépendant, une chaîne de restauration ou un service de restauration collective, nous adaptons nos prestations à votre réalité.

UNE EXPERTISE AU SERVICE DE VOTRE SUCCÈS

Fort d'une expérience solide dans le secteur de la restauration, notre cabinet de consulting a déjà accompagné de nombreux acteurs privés et publics vers l'excellence en hygiène et sécurité alimentaire. Nos interventions ont permis à nos clients d'améliorer significativement leur performance, de réduire leurs risques, et de renforcer leur position sur le marché.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

ACCOMPAGNEMENT

ACCOMPAGNEMENT

Dans le monde exigeant de la restauration, garantir la sécurité alimentaire tout en assurant le bon fonctionnement quotidien de votre établissement peut être un défi. Que vous soyez un acteur de la restauration commerciale ou collective, notre offre d'accompagnement clé en main vous permet de déléguer en toute confiance la gestion des aspects critiques de l'hygiène et de la sécurité alimentaire à des experts. Nous faisons le travail à votre place, vous permettant ainsi de vous concentrer sur l'essentiel : offrir une expérience exceptionnelle à vos clients.

ALIMENTARIUS

Pourquoi opter pour notre accompagnement clé en main ?

Sérénité Totale :

En nous confiant la gestion de votre hygiène et de votre sécurité alimentaire, vous éliminez les tracas liés à la conformité réglementaire et à la gestion des risques. Nous prenons en charge l'ensemble des démarches, vous offrant une tranquillité d'esprit totale.

Gain de Temps :

En déléguant ces tâches à des professionnels, vous libérez du temps pour vous concentrer sur le cœur de votre métier : la satisfaction de vos clients et la gestion de votre établissement. Nous nous occupons de tout, de l'évaluation des pratiques à la mise en œuvre des améliorations nécessaires.

Expertise Assurée :

Notre équipe d'experts en hygiène et sécurité alimentaire est constamment à jour des dernières réglementations et des meilleures pratiques. En travaillant avec nous, vous bénéficiez de compétences spécialisées sans avoir à recruter ou à former du personnel supplémentaire.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

ACCOMPAGNEMENT

SOLUTIONS

Quelques exemples de prestations :

Mise en Place et Gestion de Plans de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Nous prenons en charge la création, la mise en place et la gestion de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), un document obligatoire pour toute structure de restauration. Nous nous assurons que vos procédures de sécurité alimentaire sont rigoureusement appliquées, de la réception des matières premières à la distribution des plats, en passant par le nettoyage et la désinfection.

Contrôle et Suivi Régulier de la Conformité

Nous effectuons des contrôles réguliers pour vérifier que votre établissement respecte en permanence les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Nous gérons les audits internes, préparons les inspections des autorités sanitaires et assurons le suivi des actions correctives. Vous n'avez plus à vous soucier des inspections surprises ou des mises à jour réglementaires.

Gestion Complète de la Traçabilité

Nous nous occupons de la mise en place et de la gestion de systèmes de traçabilité efficaces. De la réception des produits à leur utilisation, en passant par la gestion des stocks, nous veillons à ce que chaque étape soit documentée et que la traçabilité soit garantie en cas de contrôle ou de retrait de produits.

Mise en Œuvre des Normes HACCP

Nous assurons la mise en œuvre des normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) dans votre établissement. Notre équipe identifie les points critiques à maîtriser, met en place les procédures adaptées et assure leur suivi régulier. Nous formons également votre personnel pour garantir une application rigoureuse des normes en place.

Gestion des Crises Alimentaires

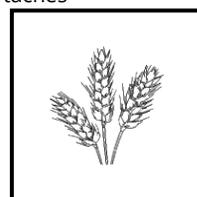
En cas de crise ou d'incident alimentaire, nous prenons en charge la gestion complète de la situation. Nous coordonnons les actions nécessaires pour limiter l'impact sur votre activité, gérer les relations avec les autorités sanitaires, et rétablir rapidement la situation. Notre objectif : minimiser les risques et protéger votre réputation.

Externalisation des Tâches d'Hygiène

Nous proposons un service d'externalisation complet pour la gestion de l'hygiène de vos locaux. Cela inclut la planification et l'exécution des protocoles de nettoyage et de désinfection, la gestion des déchets, et le contrôle continu des normes d'hygiène. En externalisant ces tâches critiques, vous vous assurez qu'elles sont réalisées par des professionnels qualifiés, avec un suivi rigoureux.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

UNE APPROCHE PERSONNALISÉE

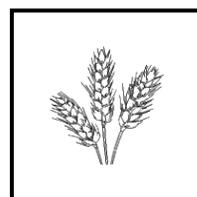
Nous prenons le temps de comprendre vos enjeux spécifiques, vos objectifs, et vos contraintes. Que vous dirigiez un restaurant indépendant, une chaîne de restauration ou un service de restauration collective, nous adaptons nos prestations à votre réalité. Nos interventions sont conçues pour répondre précisément aux exigences de votre activité.

UNE EXPERTISE AU SERVICE DE VOTRE SUCCÈS

Fort d'une expérience solide dans le secteur de la restauration, notre cabinet a déjà accompagné de nombreux acteurs vers l'excellence en hygiène et sécurité alimentaire. Nos interventions ont permis à nos clients d'améliorer significativement leur performance, de réduire leurs risques, et de renforcer leur position sur le marché. Vous bénéficiez de notre savoir-faire éprouvé, de notre réactivité, et de notre engagement à garantir la sécurité de vos clients.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS

Alimentarius est une marque exploitée par un collègue d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>





**Vous souhaitez en
savoir plus,
Mieux nous
connaître,
Mesurer l'intérêt de
faire appel à notre
équipe ?**

Contactez-nous en :
Nous adressant un courriel à
solutions@alimentarius.fr

En contactant notre chargé de
développement au
07.86.18.49.32

Ou en cliquant sur le lien
ci-dessous pour renseigner le
formulaire de contact.

Pour toute demande urgente,
merci de bien vouloir nous le
préciser dans votre message.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS



Alimentarius est une marque exploitée par un collège d'experts.
<https://www.alimentarius.fr>

