

Extrait

# CATALOGUE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

**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

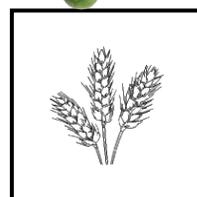
En identifiant les comportements à risque avant qu'ils ne deviennent des problèmes, l'APP contribue à prévenir les incidents.

### 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>

