

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION





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.





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

Contactez-nous :
Adressez-nous un courriel à
solutions@alimentarius.fr

Appelez notre chargé de
développement au
07.86.18.49.32

Ou cliquez sur le lien ci-dessous
pour renseigner le formulaire de
contact afin d'être rappelé.

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>

