



Production Qualité

Environnement Sécurité

Hygiène Sanitation

Matériel Produits

Conseil Audit Formation Organisation Recrutement Méthodes



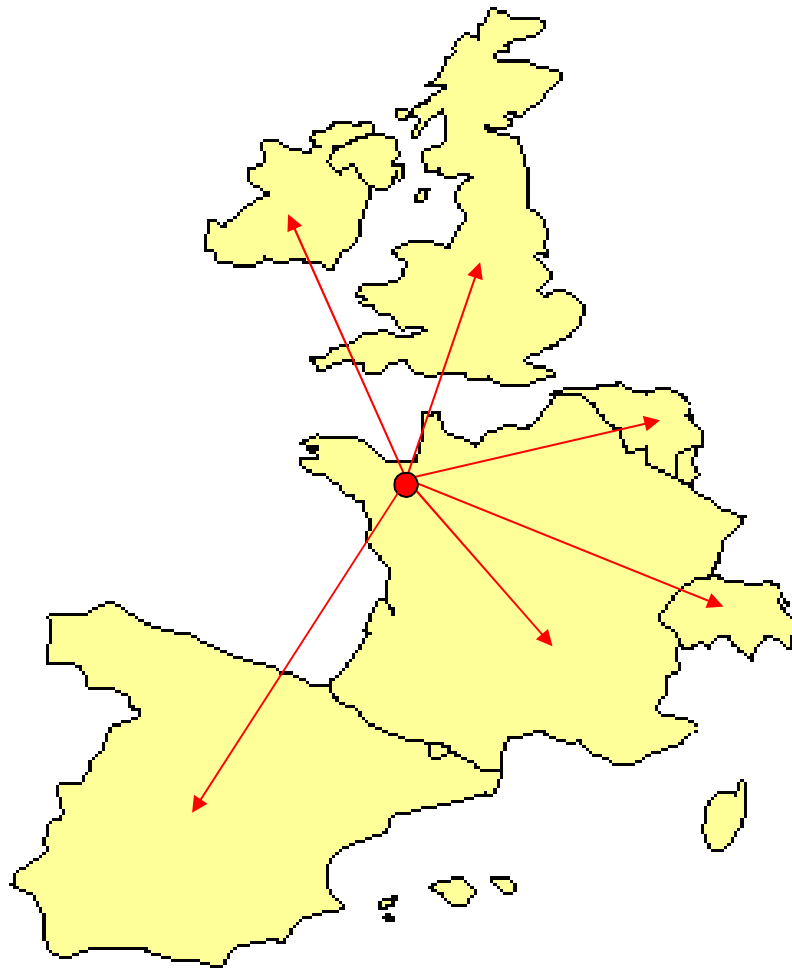
Nous réalisons nos prestations dans les pays de l'ouest de l'Europe.

Selon vos besoins nous intervenons pour les sociétés de services, l'agroalimentaire, la restauration, l'industrie, la santé.

Vos équipes en interne ou vos prestataires sont les acteurs de votre réussite, leurs potentiels sont réels, nous valorisons les savoirs existants et développons ensemble des compétences qui renforcent votre entreprise.

Avec vous, nous participons à votre avenir et permettons à vos équipes de réussir leurs missions.

*Christophe Chaput*



Agroalimentaire

Santé

Industrie

Services

Restauration

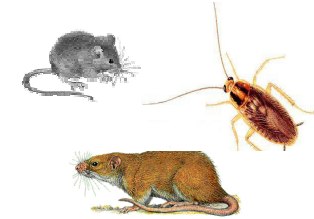


## Conseil & Audit

- ▶ **Cahier des charges Matériel de nettoyage :**
  - .Matériel mobile, installation centralisée et aide mécanique
  - .Analyse des besoins en eau chaude et réponses techniques
- ▶ **Appel d'offres :**
  - .Documentaire de l'appel d'offre et grille de lecture (Hygiène et Sanitation)
- ▶ **Diagnostic de situation :**
  - .Bilan économique : temps, eau, produits, rejets / Compte d'exploitation
  - .Bilan qualité : étude des documents, des méthodes de nettoyage, de la lutte contre les nuisibles
  - .Bilan sécurité : évaluation des risques professionnels
  - .Bilan économique en process abattage - transformation avec la méthode A D M A R
- ▶ **Évaluation des compétences : opérateurs, chefs d'équipe**
  - .Analyse du poste, contrôle des connaissances, QCM par niveau

## Formation & Organisation

- ▶ **Hygiène comportementale :**
  - .Hygiène et flux des personnels – méthodes des 5 M et des 5 S
- ▶ **Opérateurs : Niveau 1**
  - .Application de la sécurité et des méthodes
- ▶ **Chefs de chantier ou d'équipe : Niveau 2**
  - .Produits, process, bactériologie, rejets, management
- ▶ **Service Qualité :**
  - .Organiser, contrôler, gérer et manager l'équipe d'hygiène générale
  - .Mettre en place ou construire un plan d'hygiène
  - .Concevoir un plan de lutte contre les nuisibles (Sanitation)
- ▶ **Tuteurs ou Formateurs internes :**
  - .Accueillir, former, évaluer, valider, encadrer
- ▶ **Commerciaux ou Chargés de Clientèle :**
  - .Connaissance des process, des systèmes qualité / Vente de services
- ▶ **Commerciaux et Responsables achats :**
  - .Connaissance des produits chimiques et des matériels / Gestion des achats



Niveau de gravité

Très grave 4	Priorité 1			
Grave 3	Priorité 2			
Moyen 2	Priorité 3			
Faible 1				
	Très improbable 1	Improbable 2	probable 3	Très probable 4

Niveau de probabilité

## Recrutement & Méthodes

- ▶ **Recrutement : opérateurs, chefs d'équipe**
  - .Définition du poste, annonces, entretien, présentation des candidats
- ▶ **Méthodes : Hygiène des locaux et process, lutte contre les nuisibles, ISO, AMDEC, HACCP, IFS**
- ▶ **Veille et mise en place Documentaire :**
  - .Plan de nettoyage / Plan de sanitation / enregistrement / traçabilité
  - .Plan de Prévention / document EvRP
  - .Cahier des charges donneur d'ordres (Hygiène et Sanitation)
  - .Cahier des charges du prestataire (Hygiène et Sanitation)
  - .Livret d'accueil
  - .Fiche de poste / Fiche d'essais : produits, matériels, procédures
  - .Grille d'évaluation des opérateurs et des chefs d'équipe
  - .Affiches de prévention

Agir pour améliorer

