

## TARIFS MISSIONS DE CONSULTING MODULE 7

Tarif horaire : 35 € \*/heure

Tarif semaine : 1000 € \*

### Mise en place Réglementation sanitaire

Après visite de vos locaux et un audit des normes d'hygiène et de sécurité, je vous aide à mettre en place les bonnes pratiques selon la réglementation alimentaire.

- Analyse des risques pour la maîtrise des points critiques (Méthode HACCP)
- Analyse de la conformité du local et du matériel
- Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Traçabilité
- Auto-contrôles
- Gestion des DLC et Maîtrise des températures
- Mise en place du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire)

La durée de la mission peut excéder une semaine en fonction des données fournies par vos équipes.

Un devis vous est remis avant chaque début de mission prévoyant une durée forfaitaire.

#### Principe des Missions

- Un audit préalable gratuit est réalisé quel que soit le module choisi
- Chaque module est adapté à la taille de votre restaurant et vos besoins.
- Ils peuvent être cumulés dans le cadre d'une création ou d'une reprise.
- Avant chaque mission nous définissons ensemble vos besoins et objectifs.
- Chaque mission commence par un audit et se termine par la mise en place de plans d'action correctifs et une vérification des résultats à échéance.
- Un rapport complet vous est remis et votre personnel d'encadrement est formé pour assurer des résultats durables.

\* Non assujetti à la TVA-Tarifs TTC

Tarifs hors Frais éventuels de déplacement et d'hébergement

Voir les conditions générales de vente