

## **BARS - HÔTELS - RESTAURANTS - DISCOTHEQUES**

Professionnel diplômé de la restauration, j'ai créé le cabinet conseil " Restosur" en 2009.

Formateur certifié pour Umih Formation depuis 2011, je dispense le Permis d'exploitation, l'Hygiène et le Permis de former.

Dans le cadre de mon partenariat avec l'UMIH 81, dont je suis le conseiller juridique depuis septembre 2015, je vous propose un accompagnement dans vos démarches, dans la gestion de la réglementation hygiène et sécurité, et dans la rédaction de documents obligatoires tels le **plan de maitrise sanitaire** et le **document unique d'évaluation des risques**.

### **OBJECTIFS**

- Répondre aux exigences réglementaires
- Etre prêt lors de tout contrôle administratif
- Mieux maîtriser votre activité
- Informer pour agir durablement

PRESTATIONS	TARIFS NON ADHERENT	TARIFS ADHERENT
<b>ETABLISSEMENTS AVEC ou SANS RESTAURATION</b>		
<b>VISITE COMPLETE DE VOTRE ETABLISSEMENT :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diagnostic et évaluation de la conformité, suggestion de solutions</li> <li>• Fourniture du classeur « social » et du classeur « juridique »</li> <li>• Fourniture du kit d'affichages obligatoires</li> </ul>	<b>299 €</b>	<b>199 €</b>
<b>REDACTION DU DOCUMENT UNIQUE D'EVALUATION DES RISQUES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fourniture et rédaction du document unique</li> </ul>	<b>299 €</b>	<b>199 €</b>
<b>ETABLISSEMENTS AVEC RESTAURATION</b>		
<b><u>MISE EN PLACE DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE</u></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS), de la traçabilité, et des enregistrements des autocontrôles.</li> <li>• Remise d'un classeur « hygiène » regroupant tous les documents demandés en cas de contrôle des Services Vétérinaires ou de la répression des fraudes.</li> <li>• Audit hygiène : contrôle de la conformité selon la grille des services vétérinaires, vérification des 5M, matières premières, main d'œuvre, milieu, matériel et méthode</li> <li>• Fourniture du « guide des bonnes pratiques d'hygiène »</li> <li>• Débriefing après le service avec l'équipe de cuisine</li> </ul>	<b>399 €</b>	<b>299 €</b>
<b>AUDIT HYGIENE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Audit hygiène : contrôle de la conformité selon la grille des services vétérinaires, vérification des 5M, matières premières, main d'œuvre, milieu, matériel et méthode.</li> </ul>	<b>299 €</b>	<b>199 €</b>
<b>SUIVI DE LA MAITRISE DE L'HYGIENE AVEC 3 VISITES ANNUELLES ENVIRON CHAQUE TRIMESTRE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification de la mise en application des bonnes pratiques d'hygiène, contrôle des 5M, débriefing avec le chef de cuisine.</li> </ul>	<b>899 €</b>	<b>599 €</b>