



# C-QUALITÉ

AUDITS, CONSEILS & FORMATIONS

## NOS CLIENTS

- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Industrie agroalimentaire
- Grande distribution
- Métiers de bouches

**Retrouvez nous sur les réseaux pour plus d'informations :**

<https://www.c-qualite.fr>

[c\\_\\_qualite](#)

[C-QuALité](#)



## CONTACTEZ-NOUS



06 01 29 18 18



[celine.consolo@c-qualite.fr](mailto:celine.consolo@c-qualite.fr)



16 Chemin du Puits Saint-Marc  
13780 Cuges-les-Pins

C-QUALITÉ



Audits, formations  
et conseils en  
hygiène et  
sécurité des  
aliments



## AUDITS

Afin d'évaluer votre **conformité** par rapport à la **réglementation** ou de mettre en place un système de **surveillance**, C-QuALité vous propose des **audits "hygiène et sécurité des aliments"**.

Les durées et fréquences d'audits sont déterminées en fonction de vos besoins.

Un rapport complet et détaillé est remis à l'issu de chaque visite.

## FORMATIONS

Nous proposons des formations **adaptées** et **sur mesure**. Oubliez les séances PowerPoint, nous utilisons de nombreuses méthodes pédagogiques afin de rendre les **sessions dynamiques** et **interactives**.



- Métiers de bouche : maîtriser la sécurité sanitaire grâce aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et à la méthode HACCP
- Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- Sécurité sanitaire des aliments en industrie agroalimentaire : appliquer la méthode HACCP
- Restauration collective : enjeux et maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène

***Le détail de nos offres de formation est consultable sur notre site internet.***



## CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENT

C-QuALité vous propose **diverses prestations** afin de vous **accompagner** pour la mise en place de vos projets qualité :

- Rédaction de votre Plan de Maîtrise Sanitaire
- Rédaction de dossier d'agrément sanitaire
- Validation de plans
- Révision d'étiquettes
- Gestion de projets