

AUDIT DE VOTRE CUISINE CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

- **Réalisation et suivi de votre plan de maîtrise sanitaire (P.M.S.)**
 - **Vérification des cartes menus et boissons**
 - **Contrôle des affichages obligatoires et de la réglementation**
 - **Formation sur site incluant un audit, un débriefing (minimum une journée)**
 - **Formation de votre personnel**
 - **Formation culinaire, directement dans votre entreprise**
-
- **Frais de déplacement selon le secteur - Devis sur demande**

**LA PRESTATION DE SERVICE N'EST PAS UNE GARANTIE
LORS DES CONTROLES OFFICIELS**