

**Myriam GERBIER**  
« Un Métier, Une passion »



37 Place Robert Gerbier

86190 LATILLE

Tél: 05.49.51.41.38 / Mobile: 06.21.05.56.13

Mail: [auditconseilformation@myriamgerbier.fr](mailto:auditconseilformation@myriamgerbier.fr)

Site: [auditconseilformation.myriamgerbier.fr](http://auditconseilformation.myriamgerbier.fr)

Facebook: ACF86

SIRET 79048128700015

Enregistrement n° 54 86 01299 86

auprès du Préfet du Poitou-Charentes

Répertoire ROHFYA: 54 0082 07 2013

Référencée Datadock

TVA Intra: FR95790481287

RC PRO Mutuelle de Poitiers

## FORMATION

### POUR QUI?

LA TRANSFORMATION IN-  
TERMEDIAIRE

LA RESTAURATION COMMERCIALE

LA RESTAURATION COLLECTIVE

### COMMENT?

EN STAGES INTER-ENTREPRISES

SUR SITE (INTRA-ENTREPRISE)

### QUAND?

ME CONTACTER

### PRISE EN CHARGE?

POSSIBLE SOUS CONDITIONS:

- par Pôle Emploi pour les demandeurs d'emploi
- Par votre OPCA
- Par le FAFIH-Actions Branche

### MES QUALIFICATIONS

\*DIPLÔME INTERNATIONAL

D'HOTESSE D'ACCUEIL

\*MAITRE RESTAURATEUR

\*EXPERT CERTIFIE EN

PREVENTION DES RISQUES

ALIMENTAIRES - HACCP

ET CONDUITE DE SMSDA

**AUDIT,  
CONSEIL,  
FORMATION**



## AUDIT

Un contrôle sanitaire non satisfaisant?

Des travaux d'aménagement technique, de mise en conformité?

Des soucis de mise en application des Bonnes Pratiques d'Hygiène?

Un besoin de d'audit interne des procédures mises en place?

Un audit de mise en situation de contrôle sanitaire?

### DEUX SOLUTIONS:

**L'AUDIT D'UNE DEMI-JOURNEE** avec envoi des résultats

**L'AUDIT D'UNE JOURNEE** avec audit le matin et debriefing de l'équipe après le service du midi

### MAIS AUSSI:

**AUDIT DE CONFORMITE DES LOCAUX DE CUISINE (hygiène et sécurité)** dans le cadre de la transmission d'un fonds de commerce de restauration.

## FORMATION

### PLAN DE MAITRISE SANITAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

- FORMATION OBLIGATOIRE-  
(2 JOURS SOIT 14H MINIMUM)

### PLAN DE MAITRISE SANITAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

(2 JOURS SOIT 14H)

### LES ALLERGENES

(1JOUR SOIT 7H)

### LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

(MISE A JOUR: 1 JOUR SOIT 7H)

### METHODOLOGIE HACCP

(MISE A JOUR: 1 JOURNEE SOIT 7H)  
(FORMATION: 2 JOURS SOIT 14H)

### TECHNIQUES D'ACCUEIL

### EN HOTELLERIE

(MISE A JOUR: 1 JOUR SOIT 7H)

### AUTRES THEMES POSSIBLES

### ETUDIES SUR SIMPLE DEMANDE

## CONSEIL

### MISE EN CONFORMITE

Après l'achat du fonds

Après contrôle sanitaire

### PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Rédaction

Mise en place

Contacts Partenaires Pros

### CAHIER DES CHARGES

Circuits courts

### DEMARCHE QUALITE

Préparation au Titre de

Maître Restaurateur

Validation et Maintien des

Techniques Ancestrales

### CLIENT MYSTERE

Auto Contrôle Accueil Service