



C-QUALITÉ



C-QUALITÉ
AUDITS, CONSEILS & FORMATIONS

Livret d'informations

Bienvenue... chez C-QuALité



Depuis début 2022, C-QuALité propose différents types de **prestations** dans le domaine de **l'hygiène** et de la **sécurité des aliments** afin d'accompagner les professionnels de la restauration commerciale ou collective, de la grande distribution, de l'industrie agro-alimentaire ou encore les artisans des métiers de bouche.



Céline Consolo

Présidente de C-QuALité

Auditrice & formatrice

Diplômée de l'ENSAT (École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse), elle débute sa carrière au sein du service Qualité d'un groupe international de restauration commerciale.

Elle s'investit ensuite pendant 4 années en tant qu'Auditrice et Formatrice pour le réseau d'une célèbre franchise de sushi.

C pour Céline Consolo, qui après plusieurs années de réflexion et d'expérience, a décidé de mettre ses connaissances et savoir-faire au service des entreprises de la restauration et de l'industrie agroalimentaire.

Qualité car même si ce mot peut parfois faire peur ou être synonyme de contraintes ; la qualité est indispensable au bon fonctionnement de chaque entreprise et au respect de la réglementation.

“Le domaine de la formation me passionnant, je décide de perfectionner mes compétences en suivant une formation de formateur et dans la même lignée de créer mon entreprise : C-QuALité.”

Nos principales prestations



Audits



Formations



Conseils & accompagnements

En hygiène et sécurité des aliments

Nos principaux clients



Restauration commerciale



Industrie agroalimentaire



Restauration collective



Métiers de bouche



Grande distribution



C-QUALITÉ

Nos prestations - Formations



RESTAURATION COMMERCIALE

Formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (14h00) : **formation obligatoire**

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Reconnaître les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale en respectant le guide de bonnes pratiques d'hygiène du secteur d'activité

Enregistrée au répertoire ROFHYA sous le numéro : 93 0686 18 2022.

Moyenne de satisfaction : 9,3 / 10

Taux de réussite : 100 %

Restauration traditionnelle
Cafétérias et libres services
Restauration rapide & vente à emporter
Vente de repas dans des structures mobiles / provisoires
Salon de thé



INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Sécurité sanitaire des aliments en industrie agroalimentaire : appliquer la méthode HACCP (7h00)

- Reconnaître les enjeux et les obligations relatifs à la sécurité des denrées alimentaires en tenant compte de la réglementation en vigueur
- Identifier les principaux dangers alimentaires en utilisant la méthode des 5M
- Maîtriser la méthode HACCP afin d'en appliquer les principes aux activités de l'entreprise
- Procéder avec réactivité face à une non-conformité en suivant une méthodologie définie

Employés en industrie agroalimentaire

C-QUALITÉ

Nos prestations - Formations



MÉTIERS DE BOUCHE

Maîtriser la sécurité sanitaire grâce aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et à la méthode HACCP (14h00)

- Reconnaître les enjeux et les obligations relatifs à la sécurité des denrées alimentaires en tenant compte de la réglementation en vigueur
- Identifier les principaux dangers alimentaires en utilisant la méthode des 5M
- Maîtriser la méthode HACCP afin d'en appliquer les principes aux activités de l'entreprise
- Reformuler les Bonnes Pratiques d'Hygiène sous forme d'instructions claires pour les partager aux équipes

Artisans métiers de bouche



RESTAURATION COLLECTIVE

- 1. Restauration collective : enjeux et maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène (7H00)*
- 2. Restauration collective enjeux et maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène - spécial Petite enfance (7h00)*

- Reconnaître les enjeux et les obligations relatifs à la sécurité des denrées alimentaires en tenant compte de la réglementation en vigueur
- Identifier les principaux dangers alimentaires en utilisant la méthode des 5M
- Identifier les Bonnes Pratiques d'Hygiène afin de les appliquer aux activités de l'entreprise

Employés de restauration collective, cuisines centrales, groupes scolaires, crèches, hôpitaux, maisons de retraite

C-QUALITÉ

Nos prestations - Audits



Visiter votre établissement afin d'évaluer les points forts ainsi que les axes d'amélioration pour une conformité à la réglementation.

1

AUDIT SUR SITE

Effectué sur une demi-journée ou une journée en fonction de la taille de votre entreprise et de vos besoins

2

DÉBRIEFING

Un débriefing est ensuite réalisé avec les personnes concernées afin de faire le point sur les axes d'amélioration et de commencer à établir un plan d'actions correctives.

3

RAPPORT D'AUDIT

Un rapport complet reprenant les points évoqués durant le débriefing est remis en version numérique

Possibilité d'établir un **"Pack audits"** comprenant :

- des audits à une fréquence définie selon vos besoins (mensuelle, trimestrielle, etc.)
- des analyses micro-biologiques et des analyses de surfaces



C-QUALITÉ

Nos prestations - Conseils et accompagnements

C-QuALité vous propose différentes prestations afin de vous accompagner pour la mise en place de vos projets Qualité.

1

ETATS DES LIEUX - AUDIT

Demi-journée ou une journée
En fonction de la taille de votre entreprise

→ Rédaction de votre Plan de Maîtrise Sanitaire

Document obligatoire pour tous les établissements détenant, préparant ou distribuant des denrées alimentaires.

Création et / ou mise à jour des documents qualité (procédures, instructions, enregistrements)

Création et / ou mise à jour de l'analyse des dangers sur les principes de la méthode HACCP

Élaboration de procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes

+ Possibilité d'ajouter

Formation de vos équipes au Plan de Maîtrise Sanitaire

Planification d'audits permettant de vérifier l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire

→ Rédaction de dossier d'agrément sanitaire

Assemblage du dossier et création des pièces manquantes

Rédaction du dossier et envoi à la DDPP

Formation des équipes au Plan de Maîtrise Sanitaire

Audit préalable à l'inspection de la DDPP

Accompagnement durant la visite de la DDPP

N'hésitez pas à nous contacter pour toute autre prestation (validation de plans, révision d'étiquettes, etc.).

C-QUALITÉ

Ils font déjà confiance à C-QuALité !



RESTAURATION COLLECTIVE

- **Centre Hospitalier de l'Isle sur la Sorgue (84)**

Formation du personnel de l'établissement à la sécurité des aliments et à la démarche HACCP.

- **Centre Multi Accueil Pin'prunelle (13)**

Formation du personnel de la crèche à la sécurité des aliments et à la démarche HACCP.

- **Crèche Les Petits Ovaliens (13)**

Formation du personnel de la crèche à la sécurité des aliments et à la démarche HACCP.

- **Mairie de Saint Saturnin les Avignons (84)**

Formation du personnel de l'établissement à la sécurité des aliments et à la démarche HACCP.

- **EHPAD Maison Russe (06)**

Formation du personnel de l'établissement à la sécurité des aliments et à la démarche HACCP.



MÉTIERS DE BOUCHE / TRAITEUR

- **Boucherie Usseglio (83)**

Formation de l'équipe aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et à la méthode HACCP.

- **Ma Fromagerie (83)**

Formation de l'équipe aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et à la méthode HACCP.

- **Fleur de Sel (13)**

Élaboration du Plan de Maîtrise Sanitaire.



RESTAURATION COMMERCIALE

- **FOUD Aubagne (13)**

Rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire et du dossier d'agrément sanitaire pour la cuisine centrale.

Audits et formations des équipes.

- **FOUD Aix-les-Milles (13)**

Rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire.

- **Big Mamma (75)**

Formation des chefs de cuisine du réseau national à la sécurité des denrées alimentaires (formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire d'une durée de 14h).

- **Pizza Hut, Häagen Dazs, NH Hôtels, Hôtels Radisson, Camping RCN, Azureva, Marineland et Italian Trattoria**

Réalisation d'audits hygiène.



INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE

- **Emki Pop (13)**

Prestations de conseils pour la mise à jour du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires dans l'objectif d'obtention de la certification **ISO 22000 : 2018**.

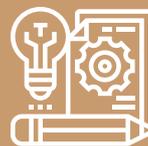
- **Biscuiterie WhiteMark (83)**

Réalisation d'audits afin d'accompagner les équipes au respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Les valeurs... chez C-QuALité



Réactivité et respect des délais



Polyvalence



Adaptabilité



Créativité



Qualité

Des prestations personnalisées !

Nous contacter



06 01 29 18 18



celine.consolo@c-qualite.fr



<https://c-qualite.fr>



[c_qualite](#)



[céline consolo](#)



16 chemin du puits Saint-Marc
13780 Cuges-les-Pins

Notre entreprise

Statut juridique SARL au capital de 1000€

Raison sociale C-QuALité

N°SIRET 910 141 498 00014 R.C.S. Marseille

N° de déclaration d'activité 93132001913
auprès du Préfet de région PACA

N° de TVA intracommunautaire
FR 24910141498

Nous avons hâte de travailler avec vous !