

PRODUCTION EN RESTAURATION

Optimisez vos coûts

PRESTATION PERSONNALISÉE



DEVIS SUR DEMANDE

**Économie possible
jusqu'à 30 % sur les
stocks :**

- Réduction de vos couts matières
- Moins de gaspillages
- Moins de pertes
- Qualité de la production
- Optimisation des commandes

1. DIAGNOSTIC

Local, organisation, production, gestion de stocks

2. GESTION DES FLUX

Liste des étapes de production et en amont des commandes

3. PROTOCOLES SPECIFIQUES

Gestion de chaque étape avec des modes opératoires et un plan de production précis

4. FICHES TECHNIQUES

Validation des fiches techniques

5. SECURITE DES ALIMENTS

Gestion transversale de la sécurité des aliments pour respecter la réglementation

6. PLAN MAITRISE NUTRITIONNELLE

Approche nutritionnelle avec le GEMRCN, gestion des allergènes, limitation du gaspillage alimentaire

PUBLIC CONCERNÉ

Tout établissement de restauration collective, traditionnelle, ambulante, traiteurs, snacks

BR2 CONSULTING est un organisme de Formation continue, de Conseil et d'Audit - Certifié ISO 9001

Siège Guyane : 258 avenue JUSTIN CATAYEE – 97300 CAYENNE

BR2 CONSULTING – EURL au capital de 1000€ - Siret 528 787 294 00032 - APE 8559

Numéro de déclaration d'activités de formation en hygiène alimentaire auprès de la DAAF

Où nous trouver ?

Guyane - Cayenne (06 94 48 74 62)

Guadeloupe - Grand Camp Abymes (06 90 74 59 02)

Martinique - Trois Ilets (06 96 25 72 21)



brondeau@br2consulting.fr

www.br2consulting.fr