

## Des services, mais pas que...

Il n'est pas seulement essentiel de prodiguer une formation, transmettre un savoir ou la synthèse d'une analyse.

Notre préoccupation réside surtout dans l'accompagnement pour garantir des résultats.

Chaque mission ou contrat sera toujours accompagné dans la durée pour offrir à nos apprenants et leur entreprise, des leviers efficaces et pérennes pour atteindre leurs objectifs.

### Vos obligations

Depuis 2012, toute entreprise alimentaire doit avoir un référent HACCP (avec une formation obligatoire de 48H), et a une obligation de résultat en élaborant un Plan de Maîtrise Sanitaire (règlement CE n° 852/20014, 853/2004, 178/2002), dont le contenu et son impact sur l'hygiène, peuvent être contrôlés à tout moment.

### La réalité

Ce que la formation HACCP ne prodigue pas, malgré la pertinence de son contenu, ce sont les outils appropriés pour élaborer et mettre en place un plan de maîtrise adéquate et fonctionnel sur l'opérationnel de votre entreprise.

### Notre éthique

Remettre l'humain au cœur de toute décision et action, le valoriser en l'accompagnant sur son outil de travail, avec son équipe.

# SO services

## Guide des Bonnes Pratiques Hygiène



## Le GBPH

Sur le terrain, le **GBPH (Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène)** est la solution adaptée à l'opérationnel pour répondre au mieux à la Maîtrise sanitaire. Il inclut l'ensemble des procédures et marche en avant adaptées à votre équipe et son outil de travail.

## Notre solution et ses avantages

Parce que le temps est compté et que toute action se doit d'être efficace, nous intervenons au cœur de votre entreprise, auditons votre unité de production pour ajuster et conduire un atelier interactif d'environ 1H30 entre nos intervenants, votre équipe et son milieu de travail.

Et parce qu'il est important de mesurer la qualité des acquis de vos équipes, plutôt qu'un QCM en fin de session, nous ré auditons votre outil de production plusieurs semaines après, et vous restituons la synthèse des deux.

## Notre prestation inclus

- **Audit de l'outil de production**  
*Est effectuée selon notre cahier des charges et dans le respect de la réglementation sanitaire, avant la prise de service de vos équipes. Elle déterminera les acquis et les points d'amélioration.*
- **Atelier formation au GBPH**  
*Motivé par le résultat de l'audit préalable, cet atelier reprend l'ensemble des règles et marches en avant de la maîtrise sanitaire, ponctué les constats effectués sur l'outil même des équipes. Ce module est conçu pour une durée de 1H30, variable en fonction de l'interaction.*
- **Audit post formation**  
*Après un délai d'au moins deux semaines, l'audit est effectuée dans les mêmes conditions que celle préalable, afin d'évaluer les points d'améliorations relevés précédemment et d'en faire la synthèse.*
- **1 GBPH pour chaque participant**  
*Un guide de bonnes pratiques d'hygiène est remis à chaque participants à l'issu de l'atelier.*
- **Restitution des audits**  
*A la suite de l'audit Post formation, une synthèse de la situation sanitaire est remise à l'exploitant ou le chef de service en charge, à laquelle peut s'ajouter l'option d'un plan d'actions correctives.*

## Nos tarifs\*

De 1 à 6 participants 385 €

De 7 à 10 participants 485 €

Au -delà :

35 € par participant supplémentaire.

25 € par GBPH relié supplémentaire.

Option plan d'actions 65 €

\* TVA non applicable, art. 293 B du CGI

Des frais de déplacements seront appliqués au-delà de 35 kilomètres du siège social selon le barème kilométrique en vigueur au moment de la mission.

**Le multi sites et le « sur mesure » est dans nos cordes, contactez-nous pour plus d'information ou une étude personnalisée.**

## SO Services

Alain Scher

39 Rue du Bocage  
49112 La Verrière en Anjou  
06.98.28.88.12  
a.scher@so-services.eu

[www.so-services.eu](http://www.so-services.eu)