PROPOSITION COMMERCIALE

LE NOUVEAU PARC SAINT CLAIR,
245 Avenue de l'Université
83160 La Valette-du-Var

04 94 88 58 59

QUI SOMMES-NOUS ?

CRC Formation est spécialiste dans les formations professionnelles pour les secteurs privés et le public.
Nous proposons de nombreuses formations en ligne certifiantes et qualifiantes, dans les métiers de la propreté, de l'hôtellerie, de l'hygiène alimentaire et bien d'autres.

NOTRE PÉRIMÈTRE D'ACTION EST DE RECRUTER ET FORMER

La préconisation d'un parcours de formation individualisé contribuera à l'amélioration de la qualité des services de votre entreprise.

NOS PARTENAIRES

OFFRE OUVERTURE D'ÉTABLISSEMENT

NOS AVANTAGES

- 400h de formations :
Le salaire de vos collaborateurs est pris en charge par Pôle emploi et votre OPCO ainsi que vos charges sociales

- Des équipiers formés à vos techniques et méthodes de travail en respectant votre cahier des charges et vos process qualité

- La formation peut être adaptée à vos besoins

- Mise en valeur de votre savoir-faire

- Des référents privilégiés et dédiés à votre entreprise

- La formation HACCP réalisée en ligne :
Un groupe privé
Un accès animateur pour interagir avec les stagiaires

- Les autres formations se déroulent directement en entreprise pour permettre la mise en place d'un protocole d'hygiène et de propreté dédié aux lieux

- Un accompagnement entièrement personnalisé

LE PLANNING

0 € pour une intervention sur 400 heures

FORMATION PERMIS DE FORMER

14h de formation

FORMATION HACCP EN LIGNE

14h de formation

J - 2 semaines

FORMATION MÉTHODOLOGIE DE TRAVAIL DES ÉQUIPIERS

46h de formation

FORMATION ACCUEIL DU PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP EN LIGNE

7h de formation

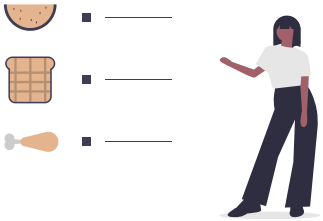
FORMATION NETTOYAGE INDUSTRIEL

14h de formation

OUVERTURE NON-OFFICIELLE

Pré-ouverture, friends and family

J - 2 et J - 1



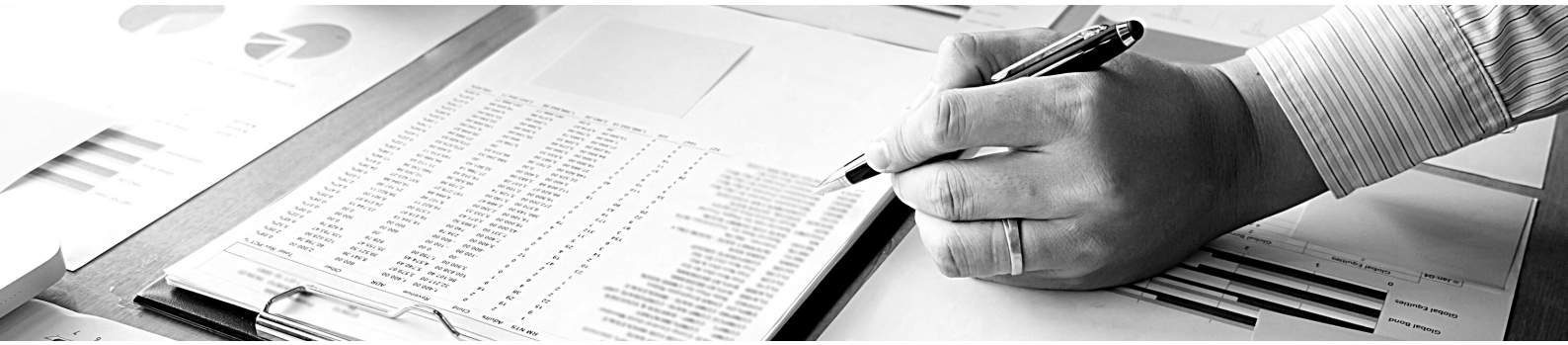
J - **OUVERTURE**

ACCOMPAGNEMENT AVEC FORMATEUR QUOTIDIEN SUR SITE

300h de formation

OFFRE AUDIT MENSUEL ET PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Tout exploitant doit mettre en place au sein de sa cuisine un plan de maîtrise sanitaire (PMS).
Cela permet de garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments servis à la clientèle.
Les administrations sont très exigeantes sur son existence et son efficacité.
À compter du 1er mars 2017, les résultats des contrôles officiels seront même rendus publics sur le site internet officiel du ministère de l'agriculture et de la consommation: www.alim-confiance.gouv.fr .



NOTRE SOLUTION

Vous apporter des solutions préventives pour vous aider à :

- Évaluer l'efficacité actuelle de votre organisation hygiène
- Analyser concrètement votre PMS
- Anticiper sereinement le prochain contrôle

LA MÉTHODOLOGIE CRC FORMATION

1. Analyser mensuellement directement dans vos locaux votre organisation (de la réception des marchandises au service).
2. Contrôler et réaliser les documents et affichages obligatoires.
3. Une fois par mois, le formateur vient 2h sur site analyser plus de 200 points de contrôle dans le but de monter en compétences et de maintenir une hygiène irréprochable dans vos locaux.

LES + DE CRC FORMATION

+ d'expertise : Nos formateurs ont tous plus de 15 ans d'expérience dans l'hygiène et la propreté
+ de réactivité : CRC Formation s'engage à intervenir trés rapidement
+ d'interaction : Nos formateurs échangent régulièrement avec vous pour une compréhension parfaite de vos besoins

LES ÉLÉMENTS REMIS MENSUELLEMENT

Un rapport photos et analyse technique est transmis au dirigeant de la structure à chaque fin de mission

OFFRE AIDE AU RECRUTEMENT

CRC Formation vous accompagne lors de vos recrutements

L'ENGAGEMENT CRC FORMATION

CRC Formation peut prendre en charge partiellement ou totalement le recrutement pour le ou les postes à pourvoir.
Une phase de préselection est alors mise en place par nos soins selon vos critères.

Après avoir sélectionné des profils pertinents et adaptés à vos besoins, nous organisons une réunion collective ou des entretiens individuels en votre présence pour construire votre équipe qui travaillera selon vos méthodes internes.

LES AVANTAGES

Grâce à cette aide au recrutement, vous gagnerez du temps, en effet, CRC Formation prend en charges toutes les démarches administratives concernant le recrutement.
La plupart des employeurs ne connaissent pas les aides publiques auxquelles ils pourraient prétendre.
CRC Formation s'occupe des démarches pour que vous bénéficiez d'aides au recrutement quel que soit votre effectif. Nous élaborerons également un plan de formation correspondant au recrutement engagé.

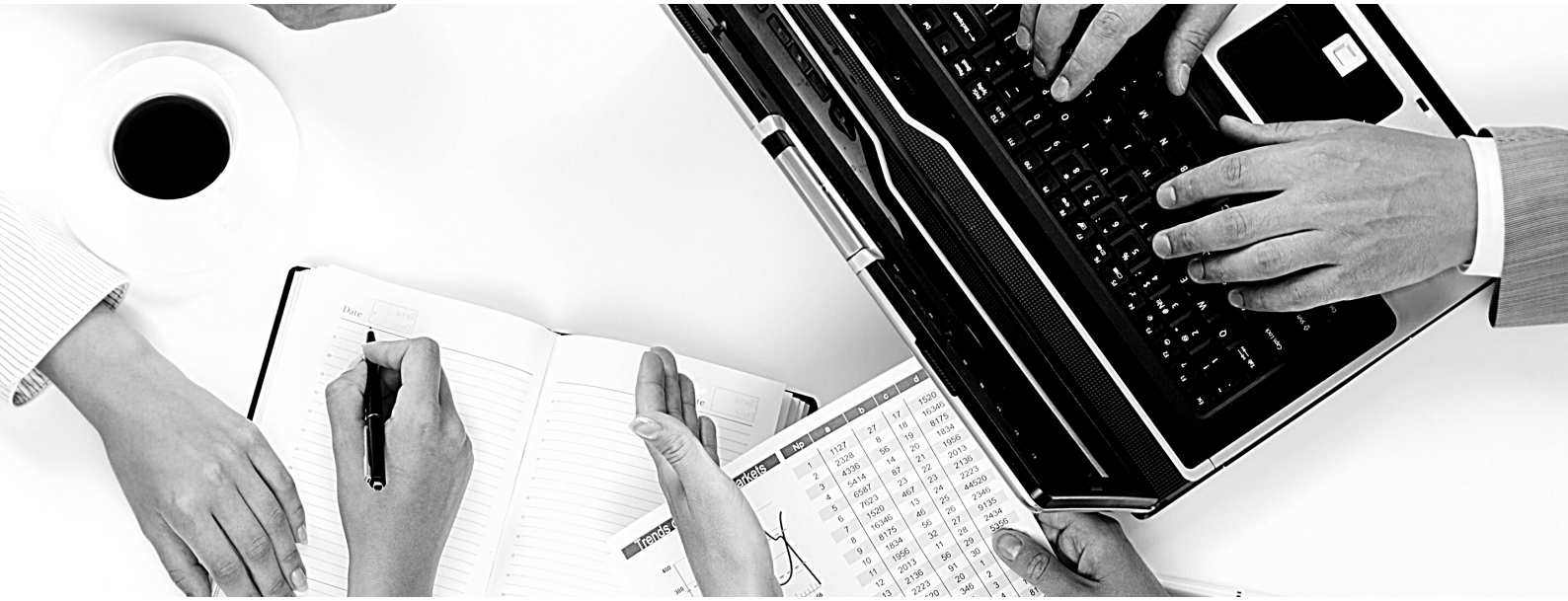
CONSULTING ET SOUTIEN OPERATIONNEL

Que votre affaire fonctionne bien ou qu'elle montre quelques signes de ralentissement, c'est sans doute le meilleur moment pour mettre en place une action de consulting. Il pourrait s'agir alors pour vous soit de vous développer encore plus vite, soit d'améliorer la rentabilité : gagner en temps de production, en qualité, rendement, améliorer votre marge, la fréquentation et votre CA.

ANALYSE OPÉRATIONNELLE

- Mise en place d'audit complet ou ciblé (service, cuisine, drive, haccp..) avec possibilité de vidéo-assistance
- Optimisation des cuisines et postes de travail
- Étude de l'ergonomie des postes
- Client mystère
- Relevé et veille concurrentielle
- Rapport e-note
- Mise en place et suivi de plan d'action
- Évaluations des compétences
- Optimisation des process afin de gagner en rigueur et en qualité

CONSULTING ET SOUTIEN OPERATIONNEL



SUPPORT

- Création de charte et process propre à votre esprit d'entreprise
- Création de fiche et bandeau de recette
- Création de fiche de contrôle sécurité et hygiène (FCS/FCH)
- Création de fiche de poste

RÉALISATION DOCUMENTS OBLIGATOIRES

- DUERP - DUER restaurant, obligation
- PMS restaurant, restauration rapide