

Jean Cuistot Traiteur

**31 avenue de l'océan
17510 Chives**

Tél. : 05 / 46/ 33 / 64/ 21 Fax : 05.46.33.08 .36 Siret : 38167639400020 Naf : 555 D SA au capital de 50000 €

Mail : jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

Charte de qualité

(Service production /conditionnement étiquetage/livraison/repas livrés a domicile)

Service production/livraison repas à domicile :

L'ENTREPRISE JEAN CUISTOT TRAITEUR relevant d'un des secteurs économiques, le plus représentatif de l'image de marque de la France, la qualité de l'accueil et du service à la clientèle appliquée selon les normes et procédures en vigueur dans son établissement doit être le souci permanent de tous ceux qui y travaillent.

Courtoisie et disponibilité doivent conduire le comportement de chacun(e).

L'organisation du travail tient compte de la nécessité d'emploi utilisant la plurivalence et la pluri aptitude des salariés.

Chaque employé(ée) participe aux travaux communs et peut être amené à effectuer des travaux annexes tenant compte du caractère spécifique de notre entreprise, l'activité de service ayant cette particularité de devoir, avant tout, s'adapter aux besoins du client.

Le client et la personne la plus importante de l'entreprise, le client à toujours raison, la réponse au client c'est OUI avec le sourire.

L'horaire de travail fait l'objet d'une modulation hebdomadaire établie sur la base d'un horaire moyen, de telle sorte que les heures effectuées au-delà et en deçà de celui-ci se compensent arithmétiquement dans le cadre de la période de modulation adoptée correspondant à tout ou partie de l'année.

Notre profession met en œuvre des denrées hautement périssable.

L'entreprise prend toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les denrées alimentaires qui transitent au sein de son établissement, que ce soit au moment des opérations de livraison, d'entrepôts, de distribution ou de remise au client, sont conformes aux dispositions réglementaire en vigueur.

Chaque employé(ée) doit respecter les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène TRAITEUR, celui-ci étant affiché sur tableau d'affichage des horaires sous forme de FICHE BONNE PRATIQUE DE TRAVAIL ; Matières premières, Opération, Environnement de travail, Fabrication, ANNEXE refroidissement à cœur des produits.

- **Le responsable de l'établissement veille à ce que les personnes appelées à travailler dans les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du guide de bonne pratique d'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifique des installations, (dont une formation d'une journée tous les deux ans située à Bordeaux).**

Afin d'éviter toute contamination de la part du personnel, toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaire doit respecter un niveau élevé de propreté corporelle et porter des vêtements de travail propres et adaptés, ces vêtements de couleurs claire et comprenant notamment des chaussures réservés au travail et une coiffe englobant l'ensemble de la chevelure. La tenue comprend, au besoin, le port du masque bucco-nasal et l'utilisation complétement maîtrisée des gants à usage unique.

Chaque employé (ée) doit se résoudre à respecter les fiches de bonnes pratiques ; D'HYGIENE DES MANIPULATEURS, ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL.

Tout membre du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires doit avoir été déclaré apte à effectuer ces manipulations. Le responsable de l'établissement veille à ce que cette aptitude soit attestée médicalement chaque année dans le respect de la réglementation spécifique en vigueur. Pour la date et l'heure de la consultation, chaque employé (ée) doit s'y résoudre.

***Un plan de nettoyage et de désinfection de l'ensemble des locaux, y compris des vestiaires, du matériel des véhicules est défini par écrit de façon claire et précise. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprend au moins les indications suivantes :**

- **a°) La fréquence et les moments de la journée par poste de travail, auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées.**
 - **b°) Le mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé, la dilution, la température d'utilisation le temps d'application et la nécessité d'un rinçage éventuel.**
 - **C°) Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur.**
 - **D°) Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan.**
- En conséquence, constituent également une préoccupation permanente ; Tous les salariés, quel que soit leur niveau de classification exécutent les tâches qui leur sont confiées avec la conscience professionnelle nécessaire. Ils sont responsables de l'exécution de ces tâches et de la bonne utilisation du matériel qui leur est confié. Les exigences de la sécurité assurées par tous. Il est interdit de manger de boire de l'alcool pendant les heures de travail.**