



# CATALOGUE DE PRESTATIONS

CAFE - HOTEL - RESTAURANT

2024

**Qualiopi**  
processus certifié



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivante : actions concourant au développement des compétences de Formation

Droits réservés ©

  
**QMS**  
CONSULTING  
CONSEIL ♦ AUDIT ♦ FORMATION

# SOMMAIRE

- 01 Notre histoire
  - 02 Notre équipe
  - 03 Nos prestations
  - 04 Notre processus
  - 05 Nos formations
  - 06 Nos références
  - 07 La satisfaction de nos clients
- 



# Notre STORY



QMS Consulting est une société née au mois de Janvier 2022, suite à la passion de la fondatrice à son métier. Elle a pour vocation de vous accompagner à atteindre vos objectifs qualité et à monter vos équipes en compétences grâce à l'amélioration continue.

QMS Consulting est LA solution pour :

- l'obtention d'un agrément sanitaire afin de commencer votre activité
- la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté à votre entreprise
- la formation de vos équipes aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et à la réglementation en vigueur

Dédié aux métiers de bouche : Restaurateurs, Boulangeries, Boucheries, Pâtisserie, Fromageries, etc...

QMS Consulting saura répondre à vos besoins et saura vous proposer des solutions clés en main pour garantir la sécurité sanitaire de vos denrées alimentaires avec des prestations 100% personnalisées.

*La qualité c'est de savoir viser l'excellence !*

## BENMOUSSA Saloua

Fondatrice et dirigeante de QMS Consulting  
Consultante en hygiène/qualité.

" Spécialisée dans l'hygiène et la sécurité alimentaire, j'ai pu intervenir dans des secteurs très variés, au sein d'entreprises de différentes tailles : PME/TPE jusqu'aux entreprises leader dans leur secteur.

Ces interventions, allant de la conception des produits à leur distribution, m'ont permis d'aborder la notion de la Sécurité Alimentaire sur l'ensemble des points clé de la chaîne de production, et de développer une certaine polyvalence et une bonne compréhension des enjeux pour chacun des acteurs."



### Mes diplômes :

- DUT Biologie Spécialité Industrie Agro-Alimentaire de l'IUT d'Amiens (Institut Universitaire Technologique)
- Licence dans la Qualité des Produits Halieutiques de l'ULCO (Université Littoral Côte d'Opale)
- Diplôme d'ingénieurs en Microbiologie et Sécurité Alimentaire de l'ESIAB (Ecole Supérieure d'Ingénieurs Alimentaires de Bretagne atlantique)
- Master 2 en Management et Administration des Entreprises à l'IAE de Brest (Institut d'Administration des Entreprises)



### Les certifications obtenues :





# Nos PRESTATIONS

---

## Conseil :

Accompagnement à la mise en place / mise à jour du dossier d'agrément sanitaire et du plan de maîtrise sanitaire.

Assistance et conseil auprès des établissements : dossiers d'administration, suspicions d'intoxications alimentaires, alertes/retraits produits, remarques clients, ...



---

## Audit & Inspection:

Réalisation d'audits hygiène en restauration d'une manière inopinée ou programmée afin d'évaluer la mise en place des actions vis-à-vis de la réglementation en vigueur.

---

## Formation :

Animation de formations en hygiène alimentaire et HACCP.  
QMS Consulting est certifiée Qualiopi depuis novembre 2022.



---

## Prélèvement de surface :

Réalisation des analyses microbiologiques de surface pour évaluer l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection.

---

## Veille réglementaire & normative :

Information en continu des changements réglementaires & des nouveaux textes qui sont applicables à l'entreprise et définition des actions nécessaires à mettre en place pour se conformer à ces nouvelles exigences.



# Notre PROCESSUS

## Conseil



### 1 Diagnostic du site :

Notre mission débute par un diagnostic du site effectué selon trois méthodes :

- Un audit fonctionnel (Analyse des méthodes de travail, vérification de l'état et la propreté des locaux et des chambres froides, contrôle des bonnes pratiques de nettoyage/désinfection utilisées, etc)
- Un audit documentaire
- Une phase d'entretien avec l'équipe

Ce diagnostic nous permet la collecte de toutes les informations et documents utiles et nécessaires, ainsi que la vérification de l'adéquation des locaux et des pratiques réalisées avec les exigences de la réglementation Européenne applicable à l'activité en question.

Notre intervention fera ressortir les points forts et faibles de l'établissement ainsi que les axes d'amélioration. Tous ces points seront listés dans un rapport détaillé vous permettant d'avoir un état des lieux de vos pratiques.

Lors cette étape, des prélèvements microbiologiques de surface peuvent être réalisées dont les résultats seront intégrés au rapport.



### 2 Phase de rédaction :

En fonction de l'audit réalisé en première étape, nous nous chargerons de compléter le dossier qualité de l'établissement en cas de présence de documents déjà existants et/ou de mettre en place tous les éléments absents. Le dossier sera constitué des éléments suivant conformément à la Réglementation en vigueur : règlement (CE) n 853/2004, l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (Prérequis en cuisine),
- L'étude HACCP (Analyse des dangers),
- Les procédures de gestion de la traçabilité et des non-conformités.



### 3 Livraison du dossier & visite de la DDPP :

Lors de cette remise, nous validerons l'ensemble des documents rédigés. Nous noterons aussi toutes les remarques du client pour modifier à sa demande des documents du dossier. Nous assurons une explication complète de tout le dossier à l'ensemble de l'équipe et des réponses aux éventuelles questions. Enfin, nous aiderons le client à identifier les zones concernées par les affichages et à correctement archiver les documents dans les classeurs adéquats.

En cas de dossier d'agrément, nous vous accompagnerons lors de la visite de la DDPP afin de répondre à leurs questions et de réaliser le plan d'action si ce dernier vous a été demandé.

# Notre PROCESSUS

## Audit



### 1 Mise en place de la grille d'audit :

Un premier point est réalisé avec le ou les responsables de cuisine pour définir les points de contrôles à vérifier selon les problématiques de l'entreprise et la cotation de la grille d'audit.

Lors de cette réunion, nous validerons l'ensemble des zones, équipements et pratiques à auditer. Nous assurons une explication complète du déroulement de l'audit et des documents à préparer lors de ces visites.

Ce point est indispensable pour personnaliser au maximum l'audit afin d'assurer l'efficacité de cette démarche.

### 2 Phase d'audit :

L'audit est réalisé selon la réglementation en vigueur, le règlement (CE) n 853/2004 (arrêté ministériel du 8 juin 2006). Il se déroulera en deux parties :

- Un audit fonctionnel de la cuisine et de la salle : Analyse des méthodes de travail, vérification de l'état et la propreté des locaux et des chambres froides, contrôle des bonnes pratiques de nettoyage/désinfection utilisées, etc
- Un audit documentaire : vérification de la mise à jour de l'étude HACCP, des suivis des plans d'action, des suivis des résultats microbiologiques, etc

Lors de cet audit, des photos seront prises pour compléter et justifier toute anomalie relevée, cela vous permettra aussi de resensibiliser par la suite vos équipes.

Lors cette étape, des prélèvements microbiologiques de surface peuvent être réalisés dont les résultats seront intégrés au rapport.

### 3 Envoi du rapport et suivi du plan d'action :

Enfin, le rapport est envoyé sous un délai de 5 jours maximum.

Il reprendra et détaillera tous les constats.

Nous vous accompagnerons à mettre en place un plan d'actions via des points réguliers pour améliorer rapidement vos points faibles et être dans une dynamique d'amélioration continue.

### 4 BONUS

Dans le cas d'un rapport satisfaisant, des autocollants d'encouragement seront distribués.



# Notre PROCESSUS

## Formation



### 1 Formation de l'équipe

Nous vous proposerons les formations adéquates et nécessaires à vos équipes :

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Bon nettoyage, et entretien des locaux
- Gestion des crises, de la traçabilité, etc.

Cette étape est considérable puisqu'elle permet de sensibiliser les équipes :

- à l'importance du respect de l'hygiène
- à la compréhension de l'ensemble des réglementations
- et à la bonne application du PMS mis en place ainsi qu' à son bon suivi

Elle permet aussi de répondre au règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 qui stipule l'obligation de formation à toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires.



### 2 Remise d'un livret stagiaire

Suite aux formations, un livret stagiaire reprenant toutes les bonnes pratiques d'hygiène sera envoyé aux différents participants. Il sera adapté à l'activité de l'établissement et pourra être personnalisé selon les demandes du client, notamment pour lister les points de vigilance.

A noter: Notre processus de formation est certifié Qualiopi

*L'ensemble de nos formations est  
détaillé ici !*







## FORMATION SPÉCIFIQUE EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE

  
**QMS**  
CONSULTING

### Objectifs :

- Sensibiliser aux enjeux liés à la sécurité alimentaire
- Initier aux connaissances nécessaires à la compréhension des règles de bonnes pratiques
- Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur et l'article L.233-4 du code rural.
- Être capable d'analyser les risques sanitaires liés à l'activité de restauration commerciale.
- Savoir mettre en place les moyens de maîtrise adaptés.
- Savoir mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire.

### Modalités pédagogiques :

Moyens techniques audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'information, des exercices et des études de cas. Support remis aux stagiaires.

### Modalités d'évaluation et suivi :

- Evaluation de connaissances à l'entrée, en cours et en sortie de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation

### Programme :

- Notions d'hygiène
- Dangers et risques pour le consommateur
- La gestion des différents dangers
- Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale
- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

### Public concerné :

- Personnel d'encadrement
- Un manager minimum de chaque établissement de restauration

### Durée et rythme :

- 14 h - Temps plein
- En semaine, En journée

### Langue : Français

### Modalités d'accès :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis :

Travailler en cuisine, avoir acquis une expérience significative en cuisine (en salle dans les offices, les magasins, etc).

Parler et lire la langue française.

### Délais de traitement :

Il faut prendre en compte au minimum 2 semaines de traitement administratif avant la réalisation de la formation

### Tarif : Nous contacter



## LES BASES EN HYGIÈNE ALIMENTAIRE

  
**QMS**  
CONSULTING

### Objectifs :

- Sensibiliser aux enjeux liés à la sécurité alimentaire et à l'importance de son implication au respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Initier aux connaissances nécessaires à la compréhension des règles de bonnes pratiques
- Être capable d'analyser les dangers sanitaires liés à l'activité de restauration commerciale
- Savoir mettre en place les moyens de maîtrise adaptés.

### Modalités pédagogiques :

Moyens techniques audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'information, des exercices ludiques et interactifs et des études de cas. Support remis aux stagiaires.

### Modalités d'évaluation et suivi :

- Evaluation en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation

### Programme :

- Définition de la sécurité alimentaire
- Les enjeux du respect de l'hygiène
- Dangers et risques pour le consommateur
- Les différentes sources de contamination
- Les moyens et méthodes de maîtrise des différents dangers

### Public concerné :

- Personnel de la restauration

### Durée et rythme :

- 7h - Temps plein
- En semaine, En journée

### Langue : Français

### Modalités d'accès :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis :

Parler et lire la langue française.

### Délais de traitement :

Il faut prendre en compte au minimum 2 semaines de traitement administratif avant la réalisation de la formation

### Tarif : Nous contacter



## PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET « HACCP »

  
**QMS**  
CONSULTING

### Objectifs :

- Sensibiliser aux enjeux liés à la sécurité alimentaire
- Recenser les différents dangers et identifier les sources de contaminations
- Assimiler les moyens de maîtrise des dangers
- S'initier à l'étude HACCP et apprendre à analyser les dangers à son poste de travail
- Comprendre le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Élaborer les documents du Plan de Maîtrise Sanitaire pour une application adaptée

### Modalités pédagogiques :

Moyens techniques audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'information, des exercices et des études de cas. Support remis aux stagiaires.

### Modalités d'évaluation et suivi :

- Evaluation de connaissances à l'entrée, en cours et en sortie de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation

### Programme :

- Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- L'étude HACCP
- Le système de traçabilité

### Public concerné :

- Personnel d'encadrement
- Un manager minimum de chaque établissement de restauration

### Durée et rythme :

- 14 h - Temps plein
- En semaine, En journée

### Langue : Français

### Modalités d'accès :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis :

Travailler en cuisine, avoir acquis une expérience significative en cuisine (en salle dans les offices, les magasins, etc).

Parler et lire la langue française.

### Délais de traitement :

Il faut prendre en compte au minimum 2 semaines de traitement administratif avant la réalisation de la formation

### Tarif : Nous contacter





## NETTOYAGE ET BIONETTOYAGE DESINFECTION ET ENTRETIEN DES LOCAUX

  
**QMS**  
CONSULTING

### Objectifs :

- Connaître les principes du nettoyage et désinfection
- Connaître les principes du bio-nettoyage pour optimiser l'utilisation des produits et matériels
- Maîtriser les techniques de nettoyage et désinfection
- Définir et mettre en œuvre un plan de nettoyage et désinfection efficace et complet des surfaces et des zones
- Savoir vérifier l'efficacité du plan de nettoyage/désinfection
- Savoir travailler en restauration commerciale de manière hygiénique avec le respect de la réglementation.
- Savoir entretenir les locaux

### Modalités pédagogiques :

Moyens techniques audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'information, des exercices et des études de cas.

Support remis aux stagiaires.

### Modalités d'évaluation et suivi :

- Evaluation de connaissances à l'entrée, en cours et en sortie de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation

### Programme :

- Principe et notion du nettoyage
- Introduction à la microbiologie
- Choix des matériaux et des équipements
- Différences entre les produits de nettoyage
- Les méthodes de nettoyage
- Contenu d'un plan de nettoyage complet et efficace

### Public concerné :

Toute personne en charge du nettoyage, de la désinfection et de l'entretien des locaux

### Durée et rythme :

- 14 h - Temps plein
- En semaine, En journée

### Langue : Français

### Modalités d'accès :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis :

- intervenir en nettoyage, désinfection et entretien des locaux en restauration
- Parler et lire la langue française

### Délais de traitement :

Il faut prendre en compte au minimum 2 semaines de traitement administratif avant la réalisation de la formation

### Tarif : Nous contacter





## CUISSON EN BASSE TEMPÉRATURE ET SOUS VIDE

### Objectifs :

- Identifier et comprendre les process, les enjeux gustatifs et organoleptiques
- Maîtriser les techniques de cuissons à juste température et sous vide
- Appréhender les intérêts économiques et organisationnels liés à ces méthodes de cuissons
- Maîtriser les risques sanitaires et réglementation des techniques de cuisson basse température et sous vide
- Simplifier le travail de l'équipe de cuisine

### Modalités pédagogiques :

Moyens techniques audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'information, des exercices et des études de cas. Support remis aux stagiaires.

### Modalités d'évaluation et suivi :

- Evaluation de connaissances à l'entrée, en cours et en sortie de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation

### Programme :

- Théorie sur la connaissance des produits utilisés et sur les procédés de cuisson.
- La réglementation en vigueur pour la cuisson et la conservation.
- Présentation de la technique de cuisine sous vide : les grands principes



### Public concerné :

- Chefs de cuisine
- Sous chefs de cuisine
- Tout personnel de la cuisine

### Durée et rythme :

7h ou 14h - Temps plein  
En semaine, En journée

### Langue : Français

### Modalités d'accès :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis :

Intervenir en cuisine, et est recommandé de maîtriser les bases de la cuisine.

Parler et lire la langue française.

### Délais de traitement :

Il faut prendre en compte au minimum 2 semaines de traitement administratif avant la réalisation de la formation

### Tarif : Nous contacter



## LA GESTION DES ALLERGÈNES

### Objectifs :

- Identifier les situations à risque dans leur établissement
- Connaître les principaux allergènes et aliments associés
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires
- Connaître la réglementation sur les allergènes
- Mettre en place des outils préventifs dans son établissement
- Informer et sensibiliser le personnel sur les risques liés aux allergènes

### Modalités pédagogiques :

Moyens techniques audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'information, des exercices et des études de cas. Support remis aux stagiaires.

### Modalités d'évaluation et suivi :

- Evaluation de connaissances à l'entrée de la formation
- Evaluation en cours de formation
- Evaluation en sortie de formation

### Programme :

- La réglementation actuelle applicable aux CHR
- Les allergènes soumis à déclaration
- Les risques liés aux allergies
- Mécanisme de l'allergie
- Conception de menus et des allergènes à partir d'un plan alimentaire.
- Mesures de maîtrise des contaminations croisées



### Public concerné :

- Chefs et sous-chefs de cuisine
- Tout exploitant de restaurant ou d'un service alimentaire.

### Durée et rythme :

- 7h ou 14 h - Temps plein
- En semaine, En journée

### Langue : Français

### Modalités d'accès :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis :

- Aucun pré-requis n'est exigé.
- Parler et lire la langue française.

### Délais de traitement :

Il faut prendre en compte au minimum 2 semaines de traitement administratif avant la réalisation de la formation

### Tarif : Nous contacter



## LA MICROBIOLOGIE ET L'INTERPRETATION DES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

  
**QMS**  
CONSULTING

### Objectifs :

- Appréhender la place des analyses microbiologiques dans le contexte réglementaire
- Comprendre les risques d'une intoxication alimentaire
- Interpréter vos résultats d'analyses microbiologiques

### Modalités pédagogiques :

Moyens techniques audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'information, des exercices ludiques et interactifs et des études de cas. Support remis aux stagiaires.

### Modalités d'évaluation et suivi :

- Evaluation en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation

### Programme :

- Définition de la microbiologie
- Point sur les microorganismes présents dans l'alimentaire
- Les différentes sources et voies de contamination
- Importance des analyses microbiologiques
- Visite du laboratoire prestataire
- Choix des prélèvements
- Lecture et interprétation des résultats d'analyses
- Gestion des non-conformités

### Public concerné :

- Tout exploitant de restaurant ou d'un service alimentaire.  
Personnel de la restauration

### Durée et rythme :

- 7h - Temps plein
- En semaine, En journée

### Langue : Français

### Modalités d'accès :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis :

Parler et lire la langue française.

### Délais de traitement :

Il faut prendre en compte au minimum 2 semaines de traitement administratif avant la réalisation de la formation

### Tarif : Nous contacter





## ETIQUETAGE & RÉGLEMENTATION INCO



### Objectifs :

- Connaître les obligations en matière d'étiquetage et d'information aux consommateurs
- Comprendre l'impact de la réglementation UE N° 1169/2011)
- S'assurer de la conformité de ses étiquettes

### Modalités pédagogiques :

Moyens techniques audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'information, des exercices et des études de cas. Support remis aux stagiaires.

### Modalités d'évaluation et suivi:

- Evaluation de connaissances à l'entrée de la formation
- Evaluation en cours de formation
- Evaluation en sortie de formation

### Programme :

- L'évolution de la réglementation en matière d'étiquetage
- Les mentions obligatoires et volontaires
- Les informations nutritionnelles.
- Les contrôles à mettre en place

### Public concerné :

- Chef et personnel de cuisine
- Responsable et gérant de restauration ou de service.
- Animateur qualité...

### Durée et rythme :

7h ou 14 h - Temps plein  
En semaine, En journée

### Langue : Français

### Modalités d'accès :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis :

- Aucun pré-requis n'est exigé.
- Parler et lire la langue française.

### Délais de traitement :

Il faut prendre en compte au minimum 2 semaines de traitement administratif avant la réalisation de la formation

### Tarif : Nous contacter



# Traçabilité



## LA BONNE GESTION D'UN SYSTÈME DE TRACABILITÉ

### Objectifs :

- Mettre en place, compléter ou adapter son référentiel interne à la demande des services de contrôle et aux évolutions du contexte réglementaire
- Identifier les points forts et repérer les non-conformités afin d'engager et mettre en œuvre des actions correctives
- Connaître les étapes liées à un retrait / rappel de produit
- Comprendre et être capable de mettre en place un système de gestion de crise
- Réorganiser et compléter le système documentaire pour être en adéquation avec la réglementation

### Modalités pédagogiques :

- Moyens techniques audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'informations, des exercices et des études de cas
- Support remis aux stagiaires

### Modalités d'évaluation et suivi :

- Evaluation de connaissances à l'entrée de la formation
- Evaluation en cours de formation
- Evaluation en sortie de formation

### Programme :

- Enjeux et objectifs de la traçabilité
- La gestion documentaire des instructions de travail, des procédures, et des enregistrements
- Les outils de gestion de la traçabilité et l'archivage
- Gestion des crises



### Public concerné :

- Chef et personnel de cuisine
- Responsable et gérant de restauration ou du service.
- Responsable et assistants qualité.

### Durée et rythme :

- 7h - Temps plein
- En semaine, En journée

### Langue : Français

### Modalités d'accès :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis :

- Aucun pré-requis n'est exigé.
- Parler et lire la langue française

### Délais de traitement :

Il faut prendre en compte au minimum 2 semaines de traitement administratif avant la réalisation de la formation

### Tarif : Nous contacter



## AUDIT & INSPECTION EN HYGIENE ALIMENTAIRE



### Objectifs :

- Construire un support pour la réalisation d'un audit hygiène
- Savoir planifier un audit
- Assurer le déroulement de l'audit
- Optimiser les différentes techniques de communication pendant l'audit pour mettre à l'aise son audité
- Connaître les bonnes méthodes de prises de note
- Savoir formuler ses constats

### Modalités pédagogiques :

- Moyens techniques audiovisuels avec une pédagogie active et participative, alternant des apports d'informations, des exercices et des études de cas
- Support remis aux stagiaires

### Modalités d'évaluation et suivi :

- Evaluation de connaissances à l'entrée de la formation
- Evaluation en cours de formation
- Evaluation en sortie de formation

### Programme :

- Notions d'assurance qualité
- Compétences et connaissances de l'auditeur
- Préparation de l'audit
- Déroulement : Méthodes et attitude
- Rédaction du rapport et suivi du plan d'action

### Public concerné :

- Responsable et gérant de restauration ou du service.
- Responsable et assistants qualité.
- Futurs auditeurs internes.

### Durée et rythme :

- 7h - Temps plein
- En semaine, En journée

### Langue : Français

### Modalités d'accès :

Formation accessible aux personnes en situation de handicap

### Prérequis :

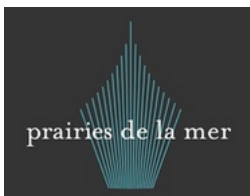
- Avoir une connaissance des bases en hygiène alimentaire
- Parler et lire la langue française

### Délais de traitement :

Il faut prendre en compte au minimum 2 semaines de traitement administratif avant la réalisation de la formation

### Tarif : Nous contacter

Les établissements que nous avons pu accompagner :



REFERENCES

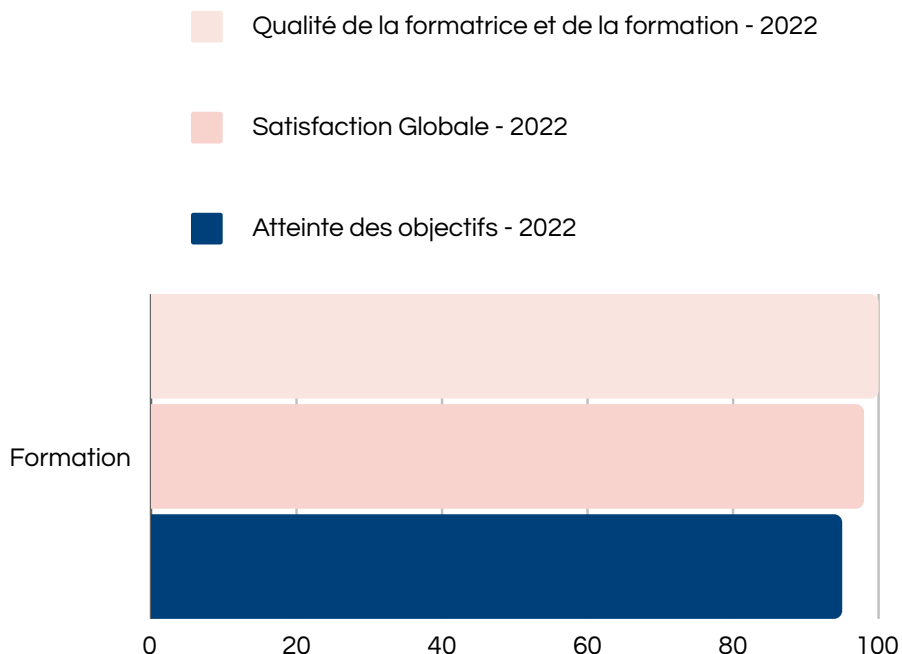
Logo

# SATISFACTION DES CLIENTS

*Évaluation*

*Le client est au cœur de tout ce que nous faisons !*

Et nous avons les données pour le prouver !



## QUELQUES AVIS :

### TKACZYK EWA

OKKO HOTELS

Tout était super ! J'ai adoré la formation. Tout a été très bien expliqué.

### FALL RAMATOULAYE

HOTEL LE MEURICE

Bonne formation, amicale, conviviale, formatrice très professionnelle et sympathique.

### AMARA DIABY

HOTEL NAPOLEON

Le contenu de la formation est très intéressant et tout est très bien expliqué.

### DONVAL LAURA

THE PENINSULA

Très bien et utile.

### JULIAN MERCIER

ECOLE ALAIN DUCASSE

Formation intéressante et bonne pédagogie.

### ZINEB BENMOUSSA

PÂTISSERIE NOTRE PLAISIR

Superbe formation, j'ai adoré ! Merci Saloua.

### BOFFO PHILIPPE

HOTEL LE MEURICE

Durée de la formation correct. Très bonne organisation ainsi que les outils pédagogique.

### DOREGO LUCAS

THE PENINSULA

Très bonne formation, très enrichissante. Très bonne interaction avec la formatrice.

### MORET CHRISTOPHE

HOTEL SHANGRI-LA

Bonne formation et bon contenu.

### LEROUX

MAMA SHELTER

Au top. Très bien expliqué.

### FARHAT LAHMER

ECOLE ALAIN DUCASSE

Formation dynamique !

### JUGI NICOLAS

HOTEL LE MEURICE

Bonne ambiance ! Formation constructive.

### SAMIR DJABER

HOTEL NAPOLEON

Très satisfait de la méthode. Formatrice à l'écoute.

### LECOUILLARD LOANNE

OKKO HOTELS

Parfait ! Détaillé, clair et efficace. Permet de refaire un point global qui est bénéfique.



## *Contactez-nous*

6 Rue de l'armaillé, 75017 Paris

07-61-50-62-04

[www.qmsconsulting.fr](http://www.qmsconsulting.fr)

[contact@qmsconsulting.fr](mailto:contact@qmsconsulting.fr) - [qualité@qmsconsulting.fr](mailto:qualité@qmsconsulting.fr)

Droits réservés (copyright)