



C.Q.S.

HoReCa

Conseils
Qualité
Solutions

**Nous apportons des solutions
concrètes à vos préoccupations**



SECURITE ALIMENTAIRE

- Formation sur l'instauration d'un système d'autocontrôle;
- Diagnostic de votre cuisine avec rapport personnalisé d'analyse des risques;
- Personnalisation d'un registre autocontrôle.

BIEN-ETRE AU TRAVAIL

- Formation sur le bien-être au travail et ses composantes;
- Utilisation de l'outil interactif d'analyse de risques OiRA Horeca;
- Personnalisation d'un registre de bien-être au travail.



SECURITE INCENDIE

- Formation sur la prévention des incendies et les procédures d'urgence (hôtels et restaurants);
- Personnalisation d'un registre de sécurité et élaboration d'un plan d'actions dans vos locaux;
- Réalisation de plans d'évacuation et exercices d'évacuation.

COMMUNICATION

- Actions promotionnelles;
- Editions de magazines et de brochures.



REFERENCEMENT DE FOURNISSEURS ET PARTENARIATS



Des services de qualité pour les professionnels du secteur HoReCa

Une initiative de la
Fédération

HoReCa

Wallonie

Nous contacter :  info@cqshoreca.be