

COMMERCES | RESTAURANTS
CRÉATEURS
D'ENTREPRISE —



Respectez *vos obligations réglementaires*

« *Les normes et exigences réglementaires évoluent.
Accessibilité, hygiène, sécurité...
Faites-vous accompagner !* »



CCI GRAND NANCY
MÉTROPOLE
Meurthe-et-Moselle

La CCI, mon business partner !

5 solutions pour gagner en performance

Nos conseillers sont à votre écoute pour vous guider et vous accompagner dans un parcours de performance durable et vous proposer les prestations les plus adaptées à vos besoins. Choisissez la performance d'une relation privilégiée avec un conseiller référent.

PERFORMANCE CONFORMITE DES ERP



Votre local est-il accessible au public ?

Quels aménagements sont nécessaires ? Faites le point sur vos obligations en matière d'accessibilité et faites-vous accompagner pour le montage de votre dossier d'accessibilité.

- Diagnostic accessibilité (reportage photo, prise de cotes du local ...)
- Montage du dossier d'accessibilité (cerfa, notice accessibilité, demande de dérogation, plan de situation, descriptif des travaux à l'exception du plan du local)

PUBLIC CIBLÉ

Commerce, restaurant, hôtel

PARTICIPATION FINANCIÈRE

550 € HT (ERP de 5^e catégorie)
[sur mesure](#) [\[autre catégorie\]](#)

CONTACT

Yves Schultz / 03 83 85 54 37



Découverte

Auto diagnostics, ateliers thématiques, information qualifiée collective...



Orientation

Mise en relation, prescription, diagnostics...



Expertise

Formation continue, information qualifiée spécialisée, formalités, conseil...



Accompagnement

Conseil, assistance à maîtrise d'ouvrage, rencontres BtoB...

PERFORMANCE CONFORMITÉ RESTAURANTS



Hygiène des locaux en restauration commerciale

Votre restaurant est-il aux normes ?
Avant de céder ou reprendre un restaurant, faites
le point sur sa conformité !

- Vérifier, à un instant donné, de la conformité de votre établissement à la réglementation européenne en vigueur, utile, voire indispensable, en cas de cession transmission.
- Visite et analyse de votre établissement en termes d'équipement et de fonctionnement
- Remise d'un rapport d'audit détaillé, accompagné d'un plan et de photos à l'issue du diagnostic.

CONTACT > Yves Schultz / 03 83 85 54 37

PARTICIPATION FINANCIÈRE
> 500 € HT

FORMATION PROFESSIONNELLE



HACCP (2 jours)

Savoir rechercher les dangers, analyser les
risques lors de la confection des repas depuis la
réception des marchandises jusqu'à la distribution
des repas pour assurer une sécurité alimentaire
optimale.

- Évaluation des risques sanitaires intrants à un produit, un procès, et mettre en place les moyens de maîtrise : établir les procédures, les instructions et les enregistrements nécessaires pour assurer une qualité sanitaire optimale.
- À la fin de la formation, les stagiaires seront capables d'analyser les risques sanitaires, et de respecter les règles d'hygiène et du maintien de la chaîne du froid au quotidien.

CONTACT > Séverine LARDIN / 03 83 85 61 04

PARTICIPATION FINANCIÈRE
> 490 € net / participant

FORMATION PROFESSIONNELLE



Maîtriser les risques d'hygiène en restauration (2 jours)

Cette formation s'adresse à tous les restaurateurs
désireux de découvrir ou de revoir les règles
d'hygiène, et d'assurer ainsi à leur clientèle un
service professionnel et de qualité Maîtriser les
règles fondamentales de l'hygiène en restauration
et répondre aux exigences de l'arrêté du 09 mai
1995.

- La formation s'appuiera sur des apports théoriques et méthodologiques de notre intervenant. Le guide « Bonnes pratiques d'hygiène du Restaurateur » sera remis à chaque participant.

CONTACT > Séverine LARDIN / 03 83 85 61 04

PARTICIPATION FINANCIÈRE
> 490 € net / participant

PERFORMANCE SÉCURITÉ AU TRAVAIL



Évaluer les risques professionnels dans votre commerce ou votre restaurant

C'est une obligation, dès que vous employez
au moins un salarié, vous devez tenir à jour
un document unique d'évaluation des risques
professionnels. Pour vous y aider, nous vous
proposons un service clé en main.

- Vous recevez la base documentaire pour constituer votre document unique d'évaluation des risques professionnels, avec en annexe, des préconisations d'actions de prévention à mettre en place.

CONTACT > Yves Schultz / 03 83 85 54 37

PARTICIPATION FINANCIÈRE
> 250 € HT / poste de travail



Alerte Commerces

Commerçants, devenez acteurs de votre sécurité En adhérant au dispositif de prévention « Alerte Commerces »

Soyez alerté des actes de malveillance

- 1 Le commerçant victime d'un délit ou d'une tentative de délit appelle au plus tôt le 17 pour relater les faits (dans un délai ne dépassant pas 1 heure,
- 2 La Gendarmerie ou la Police réceptionne l'appel et décide de lancer l'alerte SMS,
- 3 Immédiatement, les Forces de l'Ordre envoient un SMS collectif aux commerçants inscrits dans le dispositif Alerte Commerce (sur des secteurs géographiques ciblés),
- 4 Tous les adhérents concernés sont alertés rapidement.

> ADHÉREZ GRATUITEMENT AU DISPOSITIF. La prestation est gratuite pour tous les commerçants et prestataires de services inscrits au RCS en Meurthe-et-Moselle.

CONTACT > **Geoffrey Urwald / 06 71 51 43 12**

GRATUIT

Les coûts d'adhésion pris en charge par la CCI



**CCI GRAND NANCY
MÉTROPOLE
Meurthe-et-Moselle**