

Optimiser le plan d'aménagement de vos locaux pros (alimentaires)

Référence : CGEST0009

Thématique : Mon besoin, Gérer mon entreprise au quotidien

CONSEIL

Professionnels de l'alimentaire

« Vérifier la conformité réglementaire de vos locaux professionnels dans le secteur alimentaire au regard de la législation de l'hygiène des aliments puis optimiser, selon vos besoins, cet aménagement. »

Notre engagement

Vous aider à respecter les règles d'hygiène alimentaire dans vos locaux tout en maximisant votre espace de travail

Les bénéfices

- Présentation du cadre réglementaire
- Etude du projet d'aménagement à partir des plans des locaux
- Préconisations

Notre offre

Prestation de conseil réalisée lors d'un entretien individuel en présentiel ou à distance

Public

Chef(fe)s d'entreprise, artisan(e)s, commerçant(e)s ou créateurs repreneurs du secteur alimentaire

Durée

1 heure

Tarif

85 €TTC / heure

Conditions et modalités d'inscription

Renseignements pour les Pays de la Loire : cliquer sur "[Être rappelé pour en savoir plus](#)" ou par **téléphone** au 02 51 13 83 22

Délivré par:

- Angers (CMA49 accueil) : 5, rue Darwin - CS 80806 - 49008 ANGERS CEDEX 01
- Le Mans (CMA72 accueil) : 5, cour Etienne-Jules Marey - CS 81630 - 72016 LE MANS CEDEX 2
- La Roche-sur-Yon (CMA85 accueil) : 35, rue Sarah Bernhardt - CS 90075 - 85002 LA ROCHE-SUR-YON CEDEX
- Laval (CMA53 accueil) : 39, quai André Pinçon - CS 30227 - 53002 LAVAL CEDEX
- Ste-Luce-sur-Loire (CMA44 accueil) : 5, allée des Liards - BP18129 - 44981 SAINTE-LUCE-SUR-LOIRE CEDEX

Tarifs:

- ARTISAN (INSCRIT AU RM) - contact
- CHEF(FE) D'ENTREPRISE - contact
- CREATEUR REPRENEUR - contact