

ACCROÎTRE

l'impact



dans vos actions QSSE  
auprès de vos opérationnels  
au quotidien

ALAIN RENAULT COMMUNICATION

Former, Motiver, Communiquer...

**Autrement!**

Qu'il s'agisse...

De fédérer l'ENSEMBLE  
de vos collaborateurs  
*(équipes, managers)*  
autour de VOS ACTIONS  
et VOS DÉMARCHES QSSE



Qu'il s'agisse...

De bâtir de véritables

**DISPOSITIFS**

**D'ACCOMPAGNEMENT**

*de vos équipes sur des sujets*

**STRATÉGIQUES & INCONTOURNABLES**



Qu'il s'agisse...

D'outiller  
les opérationnels  
de RESSOURCES  
SIMPLES ET PRAGMATIQUES  
*accessibles à tout moment*



Qu'il s'agisse...

De mieux  
**COMMUNIQUER**  
*avec les équipes*



AVEC LA VOLONTÉ  
de développer  
une véritable

culture  
d'entreprise

*autour de* **la Qualité**  
*constatée dans les pratiques quotidiennes  
de vos collaborateurs*



*Nous vous proposons*

tout un **ENSEMBLE D' ACTIONS ADAPTÉES**

à vos problématiques et répondant chacune  
à des objectifs précis



1



**Nous vous accompagnons**  
pour établir **UN DIAGNOSTIC**  
de vos communications et ressources actuelles

**et définissons**



**UN PLAN DE RECOMMANDATION**  
pour les rendre plus cohérentes,  
plus pertinentes, plus impactantes

2

*Nous redéfinissons*

**UNE IDENTITÉ VISUELLE**

de l'ensemble de vos outils  
afin de les rendre  
plus visibles, plus attractifs, plus pédagogiques,  
davantage porteurs de sens



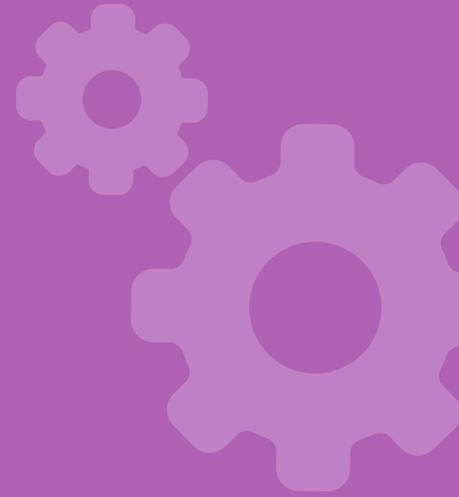


3

*Nous créons et mettons en place*

**DES DISPOSITIFS DE FORMATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT  
LUDIQUES ET PARTICIPATIFS**

aptes à rendre vos collaborateurs  
plus mobilisés, plus impliqués, plus armés  
pour appliquer vos process QSE



4

**Nous dotons la ligne managériale  
et vos acteurs Qualité**

**D'OUTILS POUR ACCOMPAGNER  
ET SUIVRE LES ÉQUIPES**

**dans le temps pour plus d'efficacité,  
plus de résultats**



**ALAIN RENAULT  
COMMUNICATION,  
c'est...**



**30 ANNÉES D'EXPÉRIENCE**  
au service du développement des compétences

**DES CENTAINES D'ENTREPRISES CLIENTS**

**UNE CENTAINE D'OPÉRATIONS MENÉES SUR VOS SUJETS :**  
Hygiène, Qualité, Sécurité, Environnement

**UNE PARFAITE CONNAISSANCE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTAIRE**  
dans les secteurs de la Grande Distribution, de la restauration  
et d'industrie agro-alimentaire

**UNE ÉQUIPE DE CONSULTANTS ET CHEFS DE PROJETS PÉDAGOGUES**  
à votre service et aguerris pour traiter l'ensemble de vos sujets QSSE

# Des opérations récentes, marquantes et créées sur mesure

## La création et la mise en place de DISPOSITIFS GLOBAUX intégrant :

des périodes de formation (présentielles et à distance)

des outils d'accompagnement "terrain" à destination de la ligne managériale et de vos relais Qualité



Feuille de route observation terrain

Rendez-vous en magasin pour découvrir les process et les bonnes pratiques.  
 Rencontrez les collaborateurs du magasin.  
 Posez leur des questions et complétez la case « Comment faire ? ».

ÉTAPES	COMMENT FAIRE ? (exemple par le monde laboratoire)	VALIDATION AVEC LE RESPONSABLE
<b>Contrôler la qualité à la réception des livraisons</b>		
Vérifier la température des produits		
<b>Respecter la chaîne du froid</b>		
Enregistrer les mesures dans le cahier de réception		
<b>Respecter la chaîne du froid</b>		
Contrôler les températures régulièrement		
<b>Respecter la chaîne du froid</b>		
Remplir la fiche d'autocontrôle		

DIRECTION QUALITÉ CONSOMMATEURS Carrefour



# Des opérations récentes, marquantes et créées sur mesure

## La création de modules de DIGITAL LEARNING

Hygiène, qualité, sécurité, PMS, consommation responsable, environnement et autres thèmes spécifiques liés à vos activités

Module référent

### Les modalités de refroidissement

Le refroidissement rapide en cellule

- Produits préparés à l'avance
- Produits cuits ou préparés à chaud et destinés à être consommés froids
- Préparations froides dont la température est > 10°C en fin de préparation

Royon Boucherie

### Le respect des règles d'étiquetage et de traçabilité

**TRAÇABILITÉ**

GROUPE FLO

### RÉFLEXE HYGIÈNE

Préparez Max à prendre son service

Recycling icons

### Votre magasin est au coeur du dispositif de recyclage !

Vous êtes les acteurs de ce dispositif !  
Le collaborateur informe et conseille les clients sur le recyclage

Bonjour Madame. J'ai ramené un sèche-cheveux et des cartouches d'encre usagées, où dois-je les déposer?

Vous avez des bacs de collecte à disposition en magasin. Déposez chaque produit usagé dans le bac correspondant.

En savoir +

# Des opérations récentes, marquantes et créées sur mesure

## La refonte de RÉFÉRENTIELS QUALITÉ

à travers la réécriture et la création de design graphique et pédagogique

**FICHE TSE** RAYON Traiteur chaud

**Tartiflette** Page 1/2

PLU EAN Vente AG Vente UV Vente IFS Vente

**Pour X personnes :**

Ingrédients	AG	EAN	Quanté	FG
o Pommes de terre en rondelles, sautées, oignons	471545	000000	1 200	
o Reblochon	849090	Xxxxxx	1 unité (300 gr)	

La tartiflette est originaire de Savoie. Le nom « tartiflette », d'invention récente (début des années 1990), dérive du nom de la pomme de terre en patois savoyard. Elle se compose de pomme de terre, lapsons, oignons et crème fraîche et Reblochon.

Temps de préparation : 10 minutes  
Temps de cuisson : 15 minutes

**Matériel nécessaire**

o Barquette bois	3519400240045	
o Emballage LS	3345890071418	

**ALERGÈNES (en le lire capitaine)**

Pour le trad Pour le LS

**CHARCUTERIE** Vente LS Page 1/1

**Hygiène du personnel**

- Une tenue de travail conforme
- Un lavage des mains respecté

**Hygiène des locaux**

- Des meubles de vente propres et entretenus

**Hygiène du matériel**

- Propreté et entretien du boucher (professionnel, salubre)
- Concerner la charcuterie soumise au vu de l'atmosphère professionnelle
- Nettoyer/désinfecter à tout moment, avant prendre, à tout moment 12h et à la fermeture
- Nettoyer la zone et le tapis entre chaque série de produit (utiliser les lingettes désinfectantes réglementées ou le pulvérisateur de produit désinfectant avec du papier absorbant entre les produits crus et les produits cuits)

**Contamination croisée**

- Emballer d'abord la charcuterie cuite puis la charcuterie crue
- Prévoir les emballages séparés
- Adapter conditionnellement la surface au contact alimentaire et à l'activité

**RAYON Traiteur chaud** Page 1/1

**Hygiène du personnel**

- o Une tenue de travail conforme
- o Un lavage des mains respecté

**Hygiène des locaux**

- o Des meubles de vente propres et entretenus

**Hygiène du matériel**

- o Propreté et entretien des couteaux, petits ustensiles, plats, récipients
- o Désinfecter les couteaux, fourchettes à poivrière toutes les 2 heures (désinfectant rapide ou nettoyage/désinfection en place)
- o Nettoyer en continu durant la journée
- o Changer le bain de trempage au minimum 3 fois par jour
- o Après nettoyage, stocker les couteaux en armoire ou dans un bac à gaine fermée
- o Les armoires UV / supports à couteaux doivent être propres et entretenus
- o Ils ne pas laisser tremper toute la nuit (force blanchie)

**Propreté et stockage des étiquettes prix**

- o Les nettoyer et désinfecter tous les jours
- o Les stocker dans un bac plastique maintenu constamment en parfait état de propreté ou dans une boîte spécifique pour le stockage des étiquettes

**BOUCHERIE** Fabrication des produits Page 1/1

**Hygiène du personnel**

- Je porte une tenue de travail conforme
- Je me lave les mains

**Hygiène du matériel**

- Du matériel propre et entretenu (soie à ruban, du tranche-côtelette, trancheur...)
- Des plateaux propres et entretenus :
  - Une couleur de plateau doit être dédiée à l'utilisation en laboratoire et une autre couleur de plateau à une utilisation sur la surface de vente
  - Obligations : 2 couleurs, un jeu de plateaux blancs pour la viande brute et un jeu de plateaux rouges pour les produits emballés. Les plateaux doivent être en bon état (les coins ne sont pas cassés, abîmés...)

**Documentation**

- Affichage des fiches bonnes pratiques plastifiées et version papier du référentiel du rayon à disposition dans le rayon ou à proximité
- Interdiction de fabriquer des produits non conçus (découpe de gibier pour le LS, raidissage des muscles...)
- Interdiction de congeler sur place

**Contamination**

- Locaux réservés à l'activité prévue
- Conditionnements et surfaces adaptés au contact alimentaire et en adéquation avec l'activité
- Ne rien laisser sur plan de travail, pendant les pauses (viandes, colat, tablier, petit matériel)
- Pas de cartons sur plan de travail, ni sur les plateaux
- Interdiction de fumer, boire, manger
- Proscrire l'utilisation d'objets en verre extérieurs aux besoins directs du rayon

**Hygiène des locaux**

- Des locaux propres et entretenus

# Des opérations récentes, marquantes et créées sur mesure

## La création d'outils de communication autour de VOS DÉMARCHES QUALITÉ

Teasers, goodies, newsletters, mémento, espaces ressources digitales, vidéos, tutoriels, jeux...



# Nos références

## DISTRIBUTION

AUCHAN E.COM  
AUCHAN  
CARREFOUR  
CARREFOUR CITY  
CARREFOUR MARKET  
CARREFOUR PROXI  
CASINO CAMPUS  
CASINO CERCA  
CASINO GÉANT  
CASINO SUPERMARCHÉS

COOP NORMANDIE  
CORA  
DIA  
F.C.D.  
FORCE U  
FRANPRIX / LEADER PRICE  
INTERMARCHÉ  
LA GRANDE ÉPICERIE DE  
PARIS  
LECLERC

LES GALERIES LAFAYETTE  
LIDL  
MATCH  
METRO  
MONOPRIX  
PICARD  
SCHIEVER  
SIMPLY MARKET  
SYSTEME U

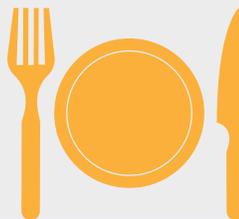


## RESTAURATION

AUTOGRILL  
BUFFALO GRILL  
BURGER KING  
COJEAN  
COURTEPAILLE  
CREMONINI  
ELIOR  
GROUPE FLO

IL RISTORANTE  
GROUPE FLO  
IL RISTORANTEKFC  
MCDONALD'S  
PIZZA DEL ARTE  
PIZZA HUT  
PIZZA PAI

QUICK  
SODEXO  
SOGERES  
SSP  
STARBUCKS  
TABLAPIZZA



## DISTRIBUTION SPÉCIALISÉE

ANDRÉ  
ARMAND THIERRY  
BRICO DÉPÔT  
CAMAÏEU  
CAROLL  
CASTORAMA  
CATIMINI  
C&A  
CELIO  
CHEVIGNON  
CONFORAMA  
DARTY  
DECATHLON  
DOUGLAS  
ERAM  
ETAM  
FNAC  
FRANK & FILS

GAMM VERT  
GEMO  
GRAIN DE MALICE  
HABITAT  
HAPPY CHIC  
ID GROUP  
IKEA  
JACADI  
KIABI  
KOOKAÏ  
LA HALLE  
LA HALLE  
AUX CHAUSSURES  
LEROY MERLIN  
LE TANNEUR & CIE  
MINELLI  
NAF NAF  
NEW LOOK

NOCIBÉ  
OKAÏDI  
OXYLANE  
PIMKIE  
PROMOD  
REDCATS  
RELAY  
SAN MARINA  
TEXTO  
THOM EUROPE  
VAD  
VIVARTE



# Nos références

## SERVICES

AÉROPORTS DE PARIS  
AUTODISTRIBUTION  
BOLLORÉ GROUPE  
BOUYGUES TELECOM  
CARREFOUR LOGISTIQUE  
CBRE  
CIRCLES

HENRY SCHEIN  
HÔPITAL AMÉRICAIN  
IDINVEST PARTNERS  
IDTGV  
INITIAL  
JVS  
LA POSTE SOLUTIONS  
BUSINESS

MANPOWER  
NEXITY  
SARETEC  
SHELL  
SNCF VOYAGES  
STEF  
TREKK



## HÔTELLERIE/LOISIRS

ACCOR  
BEST WESTERN  
DISNEYLAND PARIS  
GAUMONT PATHÉ  
PIERRE & VACANCES

PMU  
PULLMAN  
SOFITEL  
UGC



## BANQUES/ASSURANCES

BANQUE ACCORD  
BNP PARIBAS  
CARREFOUR BANQUE  
CETELEM  
GNP ASSURANCES  
CRÉDIT AGRICOLE CONSUMER

FINANCE  
GROUPAMA  
IFCAM  
LCL  
MACIF  
SOCIÉTÉ GÉNÉRALE



## INDUSTRIE

BARRY CALLEBAUT  
BOEHRINGER INGELHEIM  
BONDUELLE  
IFCC  
INERGY AUTOMOTIVE  
MONDELEZ  
NOVESCIA

SAUPIQUET  
SOPEXA  
VIVESCIA  
VOLKSWAGEN



**ALAIN RENAULT COMMUNICATION**

Former, Motiver, Communiquer...

**Autrement!**

138, rue Léon Faucher - CS 30039 - 51723 REIMS CEDEX  
Tél. : 03.26.07.74.74 - [www.alainrenault.com](http://www.alainrenault.com)