|  |
| --- |
| **- Service -**  **ALLOTISSEMENT**  Supprimez cette forme et collez votre Logo à la place |

|  |  |
| --- | --- |
| **PROCÉDURES TECHNIQUES** | **PT** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Vérificateur | Approbateur Chef d’Equipe |
| Dates |  |  |
| Fonctions |  |  |
| Noms et Visas |  |  |

**MESURES DE MAITRISE**

**Mesdames – Messieurs le respect des procédures participe à l’amélioration de la qualité du service Restauration en matière de sécurité alimentaire des aliments, de la gestion du personnel, du matériel et des matières premières. Ce guide qui est une référence interne de fonctionnement n’est pas figé ; il évolue au même rythme que le service restauration et doit être consulté fréquemment par l’ensemble du personnel.**

C:\Documents and Settings\LEBOUCHER\Bureau\GBP\_LRP\FAIT CCR\OK TABLE.doc