

QUAL' ARMOR

Une expertise à votre écoute!!

Formation . Audit . Conseil

**Management
Qualité des produits
Sécurité des personnes**

Contact :

Lénaïck COCHARD

Tél : 06 65 73 28 82

Mail : qualarmor@gmail.com

Page Facebook : QUAL' ARMOR-

N° SIRET : 840 168 538 00014

AUDITS

- Contrôler
- Vérifier
- Corriger

⇒ Amélioration continue

FORMATIONS

- Apprendre
- Maîtriser
- Evoluer

⇒ Comprendre, gérer et maîtriser les risques

CONSEIL

- Elaborer les compétences techniques
- Expertiser les procédés
- Accompagner les entreprises

⇒ Répondre aux attentes des artisans, TPE, PME

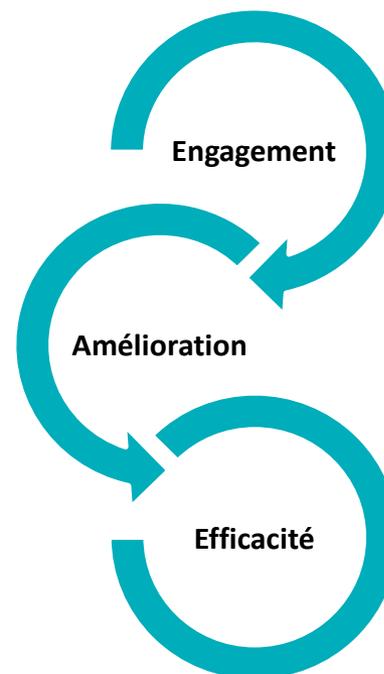
- Prestations de services destinées aux artisans, entreprises agro-alimentaires et médicales.



- Gérée par Lénaïck COCHARD, responsable qualité et formatrice spécialisée dans l'agro-alimentaire depuis vingt-cinq ans.



- Devis et tarifs sur demande



QUAL' ARMOR



HYGIENE

- Identifier les enjeux et évaluer les risques alimentaires
- Piloter et animer la sécurité alimentaire au quotidien

HACCP

- Prévenir l'apparition des dangers et mettre en place des mesures visant à les maîtriser.
- Identifier les grands principes de l'HACCP.

RESTAURATION COLLECTIVE

- Maîtriser les dangers liés à la manipulation des denrées
- Définir les bonnes pratiques d'hygiène pour la maîtrise du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

LA GESTION DES ALLERGENES

- Connaître les obligations imposées par le règlement INCO 1169/2011 concernant l'information à donner sur les allergènes.
- Mettre en place la démarche pour répondre à ses exigences.

QUAL' ARMOR



L'ÉVALUATION DES RISQUES

- Aider l'entreprise à prendre les mesures adaptées pour la sécurité et la protection de la santé de ses salariés.
- Etablir l'évaluation des risques et le DUERP.

ISO 9001

- Accompagner toutes les personnes impliquées à la compréhension de la norme ISO 9001 jusqu'à la certification.
- Elaborer un système qualité sur mesure, adapté aux activités de l'entreprise.

AUDITS

- Vérifier que les règles d'hygiène soient bien adaptées.
- Evaluer l'ensemble de la chaîne alimentaire et préconisation des mesures correctives éventuelles à mettre en place.

QUAL' ARMOR

Références (Liste non exhaustive)

Diplômes

Formation Fournisseurs
- MUTUAL AUDIT -
(Janvier 2022)

Formation Auditeur IRCA
Qualité ISO 9001 : 2015
- AFNOR -
(Juin 2019)

Licence "Gestion et animation de la formation des adultes « - CNAM (2015/2018)

Licence "Management des risques industriels en IAA "- LEGPT St Jacut Les Pins - (2007)

Technicien Hygiène et Qualité des Produits Agro-Alimentaires – ISPAIA Ploufragan - (2003)

Hygiène/ Eco-gestes	Gestion des allergènes alimentaires	HACCP/PMS	Evaluation des risques, rédaction du DUERP, restitution	Audits ISO 9001, - ISO 17025 - PRODUIT EN BRETAGNE
Charcuterie Le Muzic- Penvenan (22)	Charcuterie Le Muzic - Penvenan (22)	LES 4 SAISONS - Huelgoat (29)	SOBREVAL - Jugon Les Lacs (22)	Laboratoire interprofessionnel laitier - Carhaix (29)
Boulangerie Cottin - Penvenan (22)	Charcuterie -Traiteur JF Cormerais – Dinan (22)	Collège St Joseph -St Brévin les Pins (44)	LES 4 SAISONS - Huelgoat (29)	Brûlerie du Menez Bré - Pédernek (22)
EHPAD – St Briec (22)	Boulangerie Daniel - Plédran (22)	Cuisine de la Mas Les chants d'Eole– Etablissement médico-social – Lehon (22)	Lycée SAVINA -Tréguier (22)	Cuisine Centrale - Val de Reuil (27)
AREP 29 - Brest (29)	Boulangerie Guillet - Lannion (22)	Bon Sauveur – Bégard (22)	Lycée LE DANTEC - Lannion (22)	Cuisine Centrale - Dreux (28)
Gaillard (56)	Boulangerie Cottin - Penvenan (22)	Boulangerie Lelgouarch - Pluguffan (29)	SUBWAY – Taden (22)	Cuisine centrale - Athis Mons(91)
LDC (22)	Boulangerie Naëll - Grâces (22)	Boulangerie du Kreisker - Douarnenez (29)	ITEP LOUISE LIARD LE PORZ- Bordeaux (33)	OREDIA-MEDIREST - Rostrenen (22)
Super U – Trégastel (22)	Restaurant La Crémaillère - Perros-Guirec (22)	Entremont – Lesneven (29)	Le Grand Lejon (22)	Chatillon Chocolatier- Pleyben (29)
	Restaurant La Suite - Perros-Guirec (22)	Les Paniers de la Mer – Penmarch (29)		
		ITEP LOUISE LIARD LE PORZ– Bordeaux (33)		