



Hôteliers, Restaurateurs, Gestionnaires de campings Pour accueillir des salariés, mettez à jour vos affichages obligatoires

Accompagnement personnalisé



Public

Restaurateurs, chefs en cuisine,
Gérants de campings accueillant
des salariés



Durée

Durée : 2 heures
sur rendez-vous, dans votre entreprise



Tarif

190 € HT



Intervenants

- ▶ Olivier Bellanger
o.bellanger@rochefort.cci.fr
06 25 13 22 25
- ▶ Arnault Crussard
a.crussard@rochefort.cci.fr
06 82 81 18 68



Objectifs

- ▶ Vous assurer que vos affichages réglementaires et obligatoires sont à jour dans votre établissement pour accueillir vos salariés
- ▶ Identifier les éventuels affichages manquants et disposer des outils pour les créer.



Points clés

- ▶ Mise à jour des affichages obligatoires dans votre établissement
- ▶ Si nécessaire, aide à l'élaboration d'un règlement intérieur, d'un document unique de prévention des risques professionnels...
- ▶ Remise d'une check-list hygiène (vestiaire, hygiène du personnel...)

Contactez Anaïs Merle (CCIRS / pôle Développement touristique)
T. 05 46 84 11 80 ou tourisme@rochefort.cci.fr

Pour aller plus loin :

[l'audit hygiène pour faire le point sur vos pratiques en termes d'hygiène selon une grille d'analyse élaborée en lien avec la DDPP Charente-Maritime](#)