



Preverisk(In)

Beaucoup plus que des audits:
Nous sommes toujours à vos côtés.

Nos réalisations en 2020...



- Création de l'Alliance Covid-19 pour le secteur touristique: >500 entreprises participantes
- Production de plus de 30 protocoles pour 11 sous-secteurs accompagnés par un programme d'audits, formation Covid-19, et développement d'audits
- Plus de 10000 personnes formées aux protocoles opérationnels COVID-19.



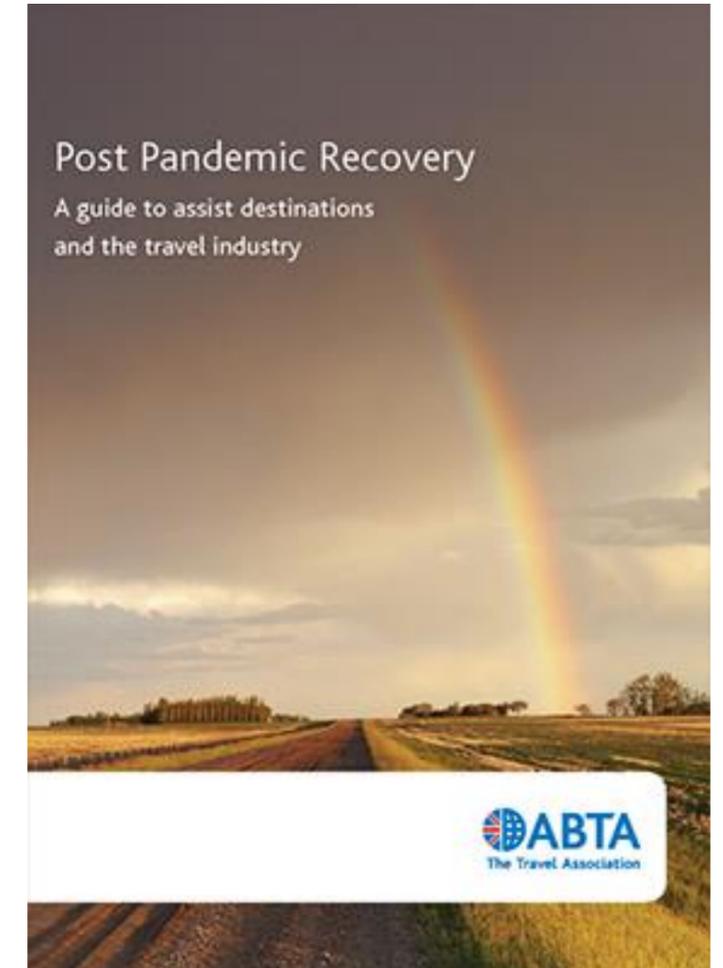
>400 établissements certifiés Covid-19 Hygiene Response afin de garantir la mise en oeuvre des mesures préventives.



>240 hôtels et croisières certifiés par Preverisk Group. En plus de la préparation et de la révision des protocoles.



Développement du programme Tourisme Sûr pour le Ministère du Tourisme du Cap-Vert: formation, certification et protocoles pour l'ensemble du circuit touristique. En plus de certification du corps des inspecteurs du ministère.



Nous avons participé à la préparation des guides Post Pandemic Recovery de ABTA

Qui nous connaît?





Preverisk(In)

Un programme de surveillance, de suivi et de travail continu.



Audit

Présentiel et à distance.
(plan combiné)

Technologie

App4Check.
Autoévaluation.



Formation

Responsable COVID-19.
Protocoles opérationnels COVID-19.
Hygiène alimentaire / Allergènes

Conseil

Révision et mise à jour des protocoles opérationnels.
Accompagnement dans la gestion de crise.





À propos du Responsable Covid-19

Dès l'ouverture de l'hôtel, **un responsable de l'hôtel** sera formé et accrédité à l'aide d'un programme en ligne de 40 heures. En collaboration avec le consultant / tuteur Preverisk, cette personne s'assurera que toutes les mesures sont correctement mises en œuvre.



Hygiène alimentaire

1. Notions de base de la microbiologie.
2. Hygiène personnel.
3. Hygiène des installations, du matériel et des ustensiles.
4. Chaîne alimentaire.

Technologie App4check

1. Introduction à l'application app4c.
2. Audits présents et à distance.
3. Les rapports d'audit émis.
4. Gestion des données et des informations.
5. Autres fonctionnalités de l'application.

HACCP

1. Système HACCP.
2. Cadre juridique.
3. HACCP Pré-requis.
4. Méthodologie HACCP.
5. Système de gestion HACCP
6. Analyse des dangers.

Mesures Covid-19

1. Introduction.
2. Résumé de la maladie et de sa propagation, symptômes, etc.
3. Recommandations pour:
Mesures préventives: l'hygiène personnel, la distanciation sociale, l'utilisation correcte des masques et des gants.
Comment utiliser les produits chimiques.
4. Recommandations pour les cas suspects de COVID-19.

SCEAU DE CONFIANCE ET DE SÉCURITÉ

Nous vous accompagnerons avec un plan d'avancement et de communication qui vous permettra de vous démarquer en matière de santé et de sécurité, en vous permettant de transmettre la confiance à vos clients.

PLUS DURABLE et ABORDABLE

Le responsable Covid19 et le modèle d'audit hybride nous permettront d'être plus proches de vous. Avec une proposition plus économique, et durable dans le temps.

ACCÈS ET ANALYSE DE L'INFORMATION

Grâce à notre technologie, au-delà de la réalisation d'audits à distance, vous pouvez avoir des informations sur tous les indicateurs de sécurité, d'hygiène et de qualité de chaque établissement dans un même portail.

Valeur ajoutée



Preverisk
Group

Espagne

République dominicaine

Mexique

Egypte

Turquie

Maroc