



Jean cuistot traiteur

Objet : Charte qualité traiteur réception

Organisateur de réception

Parce que votre réception est un événement exceptionnel, notre entreprise Traiteurs organisateurs de réception agréée, s'engage à vous offrir :

- **In accueil, une écoute de vos besoins et les conseils d'un professionnel :**
 - assistance personnalisée et professionnelle pour l'élaboration et le déroulement de la prestation (proposition d'un large choix de vaisselle et de décors, aide pour l'établissement du plan de table, étude de la circulation du personnel pour un meilleur service...)
 - tenue de réunion de coordination
 - remise d'une fiche d'évaluation pour chaque prestation
- **L'assurance d'une proposition optimale sur la qualité et le prix :**
 - examen de demande de devis dans les 72 heures, et sous une semaine pour un devis Impliquant plusieurs prestataires
 - présentation d'un devis complet comprenant ; le menu détaillé, la nature et la quantité des boissons, le nombre de personnes au service en salle et cuisine, la nature du matériel mise en place (vaisselle, linge,...), la nature des prestations annexes détaillées ou options, les conditions particulières, le prix détaillé par nature de prestation avec le taux de TVA spécifique, l'heure, la date et le lieu de livraison, la durée des contrats, le coût éventuellement des heures supplémentaires.
 - L'acceptation des conditions générales de vente sur les contrats.
- **La maîtrise de l'organisation de vos réceptions :**
 - respect de l'évolution des conditions générales de vente par des professionnels expérimentés
 - présence d'un responsable sur site
 - déroulement de la prestation avec horaires
 - conseil pour l'intervention de prestataires extérieurs (animation, décoration, location de matériel vaisselle, gardiennage, vestiaire ...)
- **La sécurité et la qualité alimentaires des produits que nous sélectionnons et élaborons pour vous :**
 - contrôle et garantie de l'origine des matières premières sélectionnées
 - traçabilité des produits
 - respect des dispositions législatives et réglementaires européennes en vigueur en matière d'hygiène (chaîne de froid, transport, conditionnement, utilisation du matériel), conforme aux exigences de préparation et de conservation
 - contrôles bactériologiques réguliers des produits par un laboratoire agréé
 - le respect de l'environnement par les traitements des déchets et de l'eau
- **Mise à dispositions d'un personnel compétent et disponible :**
 - personnel de service professionnel qualifié, compétent, avenant et disponible dans le respect des lois et règlements en vigueur (assurances, déclaration et cotisations en particulier).



Votre partenaire Professionnel
SARL JEAN CUISTOT TRAITEUR
Sébastien BOISSON

« Finaliste Trophée Émergence 2016 catégorie RSE »
Trophée de l'artisanat 2010 Finaliste en 2014

<http://www.Jeancuistot-traiteur.fr>

Afin de contribuer au respect de l'environnement, merci de n'imprimer ce mail que si nécessaire
Siret : 38167639400038 NAF : 5621Z SARL au capital de 50000 € Dérogation CE n° 17 105 1005 mise à jour 01-11-21
31 avenue de l'océan 17510 Chives : 05 / 46 / 33 / 64 / 21 : jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

