

DINANT

CQSH, quatre lettres pour aider l'horeca

Le secteur horeca a organisé des formations pratiques personnalisées dans des restaurants, snacks et friteries en vue de contrôles de l'Afsc.

• Michel MOTTE

Tout au long de la semaine dernière, Myriam Fonck a dispensé des formations pratiques personnalisées dans des restaurants, snacks et friteries de Dinant afin de les préparer aux contrôles annoncés de l'Afsc (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire).

Ingénieure agronome de formation, Myriam Fonck travaille pour la structure Conseils - Qualité - Solutions Horeca (CQSH) de la Fédération Horeca Wallonie.

À la demande des professionnels du secteur horeca et en collaboration avec le centre de formation sectoriel Horeca Formation Wallonie, Myriam Fonck a coaché ces artisans de bouche en prévision d'éventuels contrôles de l'Afsc, dans le cadre d'une formation en sécurité alimentaire. Pour information, ce centre de formation sectoriel diffuse chaque semestre une brochure dans laquelle sont proposées toutes sortes de formations gratuites qui vont de l'attitude à adopter avec les clients à la rentabilité de son établissement, en passant par la vente, le bon service des bières, les légumes, la sécurité et l'hygiène, les desserts, la prévention incendie, le bien-être au travail, l'organisation du bar, les langues, l'informatique, etc.

Elle peut être suivie d'une formation individualisée en cuisine afin de mettre son



Le signe de Myriam est clair, il signifie que la température de la graisse à frites est bonne.

Moins de stress

Une inspection de l'Afsc se déroule avec moins de stress. Et surtout, les artisans savent sur quoi ils vont être contrôlés. Le ministre Borsus, lui-même, déclarait que cet autocontrôle « contenait une information claire et pratique des possibilités de satisfaire aux exigences légales relatives à la lutte contre les nuisibles et au nettoyage et à l'hygiène des infrastructures ».

Par souci d'efficacité, une formation d'autocontrôle théorique rassemble une quinzaine de personnes au maximum.

Elle peut être suivie d'une formation individualisée en cuisine afin de mettre son



Myriam montre le classeur thématique (avec couleurs distinctes) imaginé par la cellule et à présenter en cas de contrôles.

établissement en conformité. Ces formations sont gratuites pour les travailleurs du sec-

teur horeca. Il serait donc un peu fou de ne pas les suivre... ■ M. M.

Autocontrôle

La formation diffusée à Dinant traitait de la sécurité alimentaire et s'intitulait *Instauration d'un système d'autocontrôle dans mon entreprise horeca*.

Au programme, les bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité, les contrôles de température, comment se préparer à une inspection de l'Afsc... À disposition des participants, un kit indispensable avec plusieurs classeurs thématiques, des thermomètres professionnels, des posters, etc. Des outils nécessaires pour détailler les procédures mises en place et ranger tous les documents requis, ce qui fait gagner pas mal de temps tant à l'artisan qu'aux inspecteurs.

Au restaurant de la citadelle

Nous avons ainsi suivi Myriam Fonck au restaurant de la Citadelle, un établissement situé au pied de la collégiale, sur le chemin du téléphérique, et dont la cuisine est à front de rue. Tous les passants, notamment les touristes, peuvent ainsi voir ce qu'on y fait et dans quelles conditions. « On se bat pour la profession », dit Pierre Van Espen, le président de la Fédération provinciale Horeca Namur et Brabant wallon, qui rappelle aussi les autres combats que mène son association, notamment dans le cadre de la caisse enregistreuse. Il mettait aussi en évidence le fait que les affiliés, mais aussi et surtout ceux qui ne le sont pas, ignorent les actions et les services développés au quotidien par la Fédération. « Il faut soutenir le secteur et l'aider à répondre à ses nombreuses obligations. Remplir ce rôle préventif est une des missions primordiales de CQSH », a ajouté Myriam Fonck. ■