

**Préparation et conditionnement
de produits alimentaires
en environnement contrôlé.**



Une équipe de travailleurs déficients intellectuels travaille au conditionnement d'articles alimentaires avec l'accompagnement et sous le contrôle d'un moniteur d'atelier formé et expérimenté pour ces opérations techniques dans des règles de bonne pratique aux normes HACCP.

UN SAVOIR-FAIRE RECONNU

Depuis plusieurs années, nos clients et partenaires nous font confiance dans le conditionnement sous diverses formes d'articles alimentaires finis ou semi-finis, pour lesquels nous proposons d'ajouter

une plus-value dans nos domaines de compétences. Cette capacité à faire est l'émanation directe des opérations de conditionnement de la chocolaterie des ESAT de l'Apaei de Caen, fruit de notre expérience que nous avons naturellement transposé au bénéfice de nos clients.

UNE VOLONTÉ D'ADAPTATION

Afin de répondre aux attentes de nos clients et à l'évolution des réglementations techniques et sanitaires, nous faisons évoluer et adaptions nos pratiques par :

- l'adhésion aux audits Qualité diligentés par nos donneurs d'ordres,
- notre réactivité à faire évoluer nos pratiques ;
- la mise en place de formations adaptées ;
- notre volonté à offrir une réponse personnalisée ;

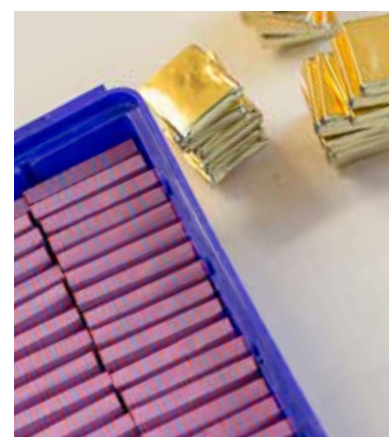
- la présence d'une équipe motivée et formée, accompagnée par un professionnel expérimenté.

UN ÉQUIPEMENT AU SERVICE DES PRESTATIONS PROPOSÉES

L'ESAT de Colombelles dispose d'équipements spécifiques pour ces pratiques :

- une salle de conditionnement en environnement propre d'une capacité d'accueil modulable ;
- une salle de conditionnement de produits pulvérulents ou à forte fragrance ;
- les matériels de pesée, conditionnement, soudure de sachets et pose d'étiquettes ;
- un environnement favorisant le port des Equipements de Protection Individuelle.

**Préparation et conditionnement
de produits alimentaires
en environnement contrôlé.**



DES SERVICES ASSOCIÉS

Dans l'objectif d'accompagner nos clients dans leur volonté d'innovation, nous sommes en mesure de :

- proposer le stockage et la gestion informatisée de leurs produits,
- pratiquer des transformations culinaires comme le toastage de graines ou autres préparations,
- l'expédition directe vers les clients de nos partenaires par des protocoles établis.

Compétence et expérience sont les maîtres-mots des ateliers des ESAT de l'Apaei de Caen. La fierté des personnes accueillies de réaliser des travaux de hautes qualités, dans un respect des règles est essentielle à l'épanouissement de tous.

