

PROJET D'ASSISTANCE TECHNIQUE



SOMMAIRE

01

INTRODUCTION

02

PRÉSENTATION

04

LES PRESTATIONS

05

PACK DYNAMIQUE

07

PACK SUIVIE DE PROJET

09

PACK HYGIÈNE

11

PACK LOI EGALIM

13

TEMPORALITE

14

VOS RETOURS

INTRODUCTION

Bien plus qu'une nouvelle entreprise, CFR propose des solutions **adaptées** à vos **besoins** en restauration collective et en agroalimentaire.

Dans un monde alimentaire en transformation, il est primordial de définir des objectifs **clairs**, à **long terme** et avec **lucidité** :

Dynamique et agile nous souhaitons :

- **Développer une Vision à Impact et un Projet Stratégique fort et mobilisateur**
- **Mobiliser les acteurs**

Détecter le leadership, manager les hommes dans une démarche de progression en vue de concrétiser un projet.

- **Efficiences opérationnelles**

Être agile et efficace dans son organisation :

optimiser les processus dans une démarche d'amélioration continue, réduire les risques et piloter les activités.

Notre ambition est de contribuer à une restauration collective de *qualité* en répondant aux politiques publiques de l'alimentation aux regards des enjeux éducatifs, citoyens, réglementaires et du développement économique local.

Nous souhaitons encourager une restauration respectueuse des hommes, de leur santé et de l'environnement.

Nous vous proposons des solutions pour faire évoluer ou construire votre projet en restauration.

Nos diverses prestations sont faites pour vous :

- des prestations de conseils
- des prestations d'un bureau d'étude à destination de moyennes et grandes cuisines
- des formations
- des audits

Nous traitons les thématiques suivantes :

- l'hygiène et la sécurité alimentaire
- le développement durable et le gaspillage alimentaire
- la nutrition en restauration collective
- la gestion de production.

Quel que soit votre projet, collaborons ensemble.

"Un Projet, Une Solution, Un accompagnement "



PROJET D'ASSISTANCE TECHNIQUE

PRÉSENTATION

Notre expérience nous amène de manière régulière à vérifier le fonctionnement d'une cuisine centrale et/ou d'un restaurant sous forme d'évaluation des performances.

▷ *Quelle est notre méthode d'approche ?*

Nous dispensons des conseils techniques et fonctionnels aux clients. Nous précisons avec eux les contours de leur projet restauration, puis nous ouvrons des axes de réflexion inexplorés et les assistons ponctuellement sur des missions en cours. Nous soulevons des problématiques bloquantes ou posons simplement un regard neuf et impartial sur leur dossier.

Le cas échéant, nous nous entourons de partenaires extérieurs qui viennent exercer des compétences connexes ou complémentaires à notre expertise cuisine (communication digitale, développement durable, consultants en restauration ...).

L'objectif est de mesurer la maîtrise de l'activité sur divers aspects :

- L'hygiène alimentaire
- La qualité de la prestation
- Les techniques de travail
- L'organisation et management d'équipe
- Le respect des budgets ..

LES INTERVENANTS

CFR est expert dans le domaine de la restauration collective. Elle se tient informée en temps réel des évolutions de la réglementation.

Nos collaborateurs/consultants sont également formateurs en hygiène alimentaire, en nutrition, en développement durable en restauration collective. Nous proposons des prestations de conception en ingénierie en restauration, vous garantissant une prestation complète et transversale pour la réponse à vos besoins.



PROJET D'ASSISTANCE TECHNIQUE

PRÉSENTATION

À PARTIR D'UN REGARD NEUF, LES CONSULTANTS SAURONT VOUS PROPOSER DES SOLUTIONS DE PROGRÈS OBJECTIVES.

AUDIT DU SERVICE RESTAURATION

- Diagnostic structure et équipement
- Vérification des process et modes de fonctionnement
- Bilan des postes et organisation du travail
- Contrôles hygiène HACCP et traçabilité
- Evaluation de la qualité de la prestation et équilibre alimentaire
- Analyse des résultats
- Etat comparatif
- Plan d'action

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Aide à la mise en œuvre du plan de maitrise sanitaire
- Rédaction de dossier d'agrément sanitaire
- Vérification ponctuelle de la bonne application du P.M.S
- Elaboration d'un guide des bonnes pratiques personnalisé

QUALITÉ DE LA PRESTATION

- Proposition de plans menus équilibrés et variés
- Conseil pour la sélection des produits alimentaires et fournisseurs
- Rédaction des fiches techniques
- Réalisation d'enquête de satisfaction

MODES DE FONCTIONNEMENT

- Optimisation de l'organisation du travail
- Choix des process de production
- Assistance à ouverture cuisine
- Constitution des organigrammes et fiches de poste
- Conseil en recrutement
- Analyse des besoins en formation

ASSISTANCE TECHNIQUE PERSONNALISÉE

- Mise à disposition permanente ou temporaire d'un assistant technique
- Formation et accompagnement des équipes sur site



PROJET D'ASSISTANCE TECHNIQUE

LES PRESTATIONS

Critères \ Pack	DYNAMIQUE	SUIVI DE PROJET	HYGIÈNE	LOLEGALIM
Tarifs	1 499 €	2 699 €	800 €	800€
Jours d'intervention in situ	2	4	1	1
Demi-journées de consolidation et de retour d'expérience	2	4	1	1



Pack DYNAMIQUE

1 499€ / MOIS

2 jours d'interventions in situ et 2 demi journées de consolidation et de retour d'expérience

Objectifs généraux

- Améliorer les compétences des agents afin de leur permettre de répondre aux normes réglementaires applicables au sein des cuisines centrales
- Améliorer la qualité des prestations dévolues au service
- Sensibiliser les utilisateurs de la cuisine à toutes les phases de fonctionnement d'une cuisine en liaison froide
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire, nutritionnelles et de développement durable édictées par les textes en vigueur

Public

Les personnels de direction, encadrants et opérationnels de la cuisine

Pré-requis

pour les personnels en cuisine:
Connaissance en technologie culinaire
Technique en restauration collective

Format

- En présentiel
- Moyen technique de la cuisine centrale

Jour d'intervention et déroulé

2 jours d'intervention in situ :

Déroulé d'une journée type

▷ 1ère séquence : une mise en situation

Le salarié est mis en situation afin de réaliser une activité, avec une intention pédagogique dont il est informé. Il s'agit d'une vraie situation de production.

▷ 2ème séquence : une phase de prise de recul (Mentoring)

Vivre une expérience de travail ne suffit pas à assimiler des compétences susceptibles d'être réutilisées dans d'autres situations.

Un temps hors production accompagné par l'intervenant est nécessaire pour tirer les enseignements de ce qui s'est passé, analyser les écarts entre les attendus, les réalisations et les acquis, et ainsi consolider et expliciter les apprentissages.

2 demi journées de consolidation et de retour d'expérience :

CFR procédera à la préconisation de mesures correctives, réévaluera les objectifs de la prochaine séance et du déroulé pédagogique.

Cette phase correspond à l'individualisation de l'intervention. Les procédures et les objectifs en restauration sont communes.

Cependant, l'équipe, les documents internes et la capacité à s'adapter au changement est propre à chaque établissement.

Pack DYNAMIQUE

1 499€ / MOIS

2 jours d'interventions in situ et 2 demi journées de consolidation et de retour d'expérience

HYGIENE ET SECURITE

AUDIT

Une évaluation par séance, elle sera réalisée à tour de rôle et en continue

- Évaluation selon grille DAAF
- Évaluation selon grille CFR
- Évaluation sectorielle
- Évaluation du PMS
- Test de traçabilité

ACCOMPAGNEMENT ET FORMATION

Apport de mesures correctives

Compte rendu à chaud

CONSEILS

Matériel à investir

Amélioration des locaux (travaux, modernisation)

Mise à jour des PMS existants...

GESTION DE PRODUCTION

AUDIT

Outil de gestion de production

Achat des matières premières

Evaluation budgétaire

Evolution nutritionnelle

Fiche technique

Technique culinaire...

ACCOMPAGNEMENT ET FORMATION

Analyse du menu, de la commande en passant par toutes les phases en séquentielles de la cuisine centrale à la gestion des déchets alimentaires

CONSEILS

Création d' outils de communication et affichages

Évaluation dans le temps

Pack SUIVIE DE PROJET

2 699 € /MOIS

4 jours d'interventions in situ et 4 demi journées de consolidation et de retour d'expérience

Objectifs généraux

- Améliorer les compétences des agents afin de leur permettre de répondre aux normes réglementaires applicables au sein des cuisines centrales
- Améliorer la qualité des prestations dévolues au service
- Sensibiliser les utilisateurs de la cuisine à toutes les phases de fonctionnement d'une cuisine en liaison froide
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire, nutritionnelles et de développement durable édictées par les textes en vigueur

Public

Les personnels de direction, encadrants et opérationnels de la cuisine

Pré-requis

pour les personnels en cuisine:
Connaissance en technologie culinaire
Technique en restauration collective

Format

- En présentiel
- Moyen technique de la cuisine centrale

Jour d'intervention et déroulé

4 jours d'intervention in situ :

Déroulé d'une journée type

▷ **1ère séquence** : une mise en situation

Le salarié est mis en situation afin de réaliser une activité, avec une intention pédagogique dont il est informé. Il s'agit d'une vraie situation de production.

▷ **2ème séquence** : une phase de prise de recul (Mentoring)

Vivre une expérience de travail ne suffit pas à assimiler des compétences susceptibles d'être réutilisées dans d'autres situations.

Un temps hors production accompagné par l'intervenant est nécessaire pour tirer les enseignements de ce qui s'est passé, analyser les écarts entre les attendus, les réalisations et les acquis, et ainsi consolider et expliciter les apprentissages.

4 demi journées de consolidation et de retour d'expérience :

CFR procédera à la préconisation de mesures correctives, réévaluera les objectifs de la prochaine séance et du déroulé pédagogique.

Cette phase correspond à l'individualisation de l'intervention. Les procédures et les objectifs en restauration sont communes.

Cependant, l'équipe, les documents internes et la capacité à s'adapter au changement est propre à chaque établissement.

Pack SUIVIE DE PROJET

2 699 € / MOIS

4 jours d'interventions in situ et 4 demi journées de consolidation et de retour d'expérience

HYGIENE ET SECURITE

AUDIT

Une évaluation par séance, elle sera réalisée à tour de rôle et en continue

- Évaluation selon grille DAAF
- Évaluation selon grille CFR
- Évaluation sectorielle
- Évaluation du PMS
- Test de traçabilité

ACCOMPAGNEMENT ET FORMATION

Apport de mesures correctives

Compte rendu à chaud

CONSEILS

Matériel à investir

Amélioration des locaux (travaux, modernisation)

Mise à jour des PMS existants...

GESTION DE PRODUCTION

AUDIT

Outil de gestion de production

Achat des matières premières

Evaluation budgétaire

Fiche technique

Technique culinaire...

ACCOMPAGNEMENT ET FORMATION

Analyse du menu, de la commande en passant par toute les phases en séquentiels de la cuisine centrale à la gestion des déchets alimentaires

CONSEILS

Création des outils de communication et affichages

Évaluation dans le temps

LOI EGALIM

AUDIT

Une évaluation par séance, elle sera réalisée à tour de rôle et en continue

Evaluation nutritionnelle et qualitative

Evaluation de la consommation des produits de qualités

Evaluation du gaspillage alimentaire

Evaluation à partir de la grille de contrôle CFR - loi EGALIM

ACCOMPAGNEMENT ET FORMATION

Analyse du menu, de la commande en passant par toutes les phases en séquentielles de la cuisine centrale à la gestion des déchets alimentaires

CONSEILS

Création des outils de communication et affichages

Pack HYGIENE

800€ / MOIS

1 jour d'intervention in situ et 1 demi journées de consolidation et de retour d'expérience

Objectifs généraux

- Améliorer les compétences des agents afin de leur permettre de répondre aux normes réglementaires applicables au sein des cuisines centrales
- Améliorer la qualité des prestations dévolues au service
- Sensibilisation les utilisateurs de la cuisine à toutes les phases de fonctionnement d'une cuisine en liaison froide
- Applique les règles de sécurité alimentaire, nutritionnelles et de développement durable édictées par les textes en vigueur

Public

Les personnels de direction, encadrants et opérationnels de la cuisine

Pré-requis

pour les personnels en cuisine:
Connaissance en technologie culinaire
Technique en restauration collective

Format

- En présentiel
- Moyen technique de la cuisine centrale

Jour d'intervention et déroulé

1 jour d'intervention in situ :

Déroulé d'une journée type

▷ **1ère séquence** : une mise en situation

Le salarié est mis en situation afin de réaliser une activité, avec une intention pédagogique dont il est informé. Il s'agit d'une vraie situation de production.

▷ **2ème séquence** : une phase de prise de recul (Mentoring)

Vivre une expérience de travail ne suffit pas à assimiler des compétences susceptibles d'être réutilisées dans d'autres situations.

Un temps hors production accompagné par l'intervenant est nécessaire pour tirer les enseignements de ce qui s'est passé, analyser les écarts entre les attendus, les réalisations et les acquis, et ainsi consolider et expliciter les apprentissages.

1 demi journée de consolidation et de retour d'expérience :

CFR procédera à la préconisation de mesures correctives, réévaluera les objectifs de la prochaine séance et du déroulé pédagogique.

Cette phase correspond à l'individualisation de l'intervention. Les procédures et les objectifs en restauration sont communes.

Cependant, l'équipe, les documents internes et la capacité à s'adapter au changement est propre à chaque établissement.

Pack HYGIENE

800€ / MOIS

1 jour d'intervention in situ et 1 demi journée de consolidation et de retour d'expérience

HYGIENE ET SECURITE

AUDIT

Une évaluation par séance, elle sera réalisée à tour de rôle et en continue

- Évaluation selon grille DAAF
- Évaluation selon grille CFR
- Évaluation sectorielle
- Évaluation du PMS
- Test de traçabilité

ACCOMPAGNEMENT ET FORMATION

Apport de mesures correctives

Compte rendu à chaud

CONSEILS

Matériel à investir

Amélioration des locaux (travaux, modernisation)

Mise à jour des PMS existants...

Pack LOI EGALIM

800€ / MOIS

1 jour d'intervention in situ et 1 demi journée de consolidation et de retour d'expérience

Objectifs généraux

- Améliorer les compétences des agents afin de leur permettre de répondre aux normes réglementaires applicables au sein des cuisines centrales
- Améliorer la qualité des prestations dévolues au service
- Sensibiliser les utilisateurs de la cuisine à toutes les phases de fonctionnement d'une cuisine en liaison froide
- Appliquer les règles de sécurité alimentaire, nutritionnelles et de développement durable édictées par les textes en vigueur

Public

Les personnels de direction, encadrants et opérationnels de la cuisine

Pré-requis

pour les personnels en cuisine:
Connaissance en technologie culinaire
Technique en restauration collective

Format

- En présentiel
- Moyen technique de la cuisine centrale

Jour d'intervention et déroulé

1 jour d'intervention in situ :

Déroulé d'une journée type

▷ 1ère séquence : une mise en situation

Le salarié est mis en situation afin de réaliser une activité, avec une intention pédagogique dont il est informé. Il s'agit d'une vraie situation de production.

▷ 2ème séquence : une phase de prise de recul (Mentoring)

Vivre une expérience de travail ne suffit pas à assimiler des compétences susceptibles d'être réutilisées dans d'autres situations.

Un temps hors production accompagné par l'intervenant est nécessaire pour tirer les enseignements de ce qui s'est passé, analyser les écarts entre les attendus, les réalisations et les acquis, et ainsi consolider et expliciter les apprentissages.

1 demi journée de consolidation et de retour d'expérience :

CFR procédera à la préconisation de mesures correctives, réévaluera les objectifs de la prochaine séance et du déroulé pédagogique.

Cette phase correspond à l'individualisation de l'intervention. Les procédures et les objectifs en restauration sont communes.

Cependant, l'équipe, les documents internes et la capacité à s'adapter au changement est propre à chaque établissement.

Pack LOI EGALIM

800€ / MOIS

1 jour d'intervention in situ et 1 demi journée de consolidation et de retour d'expérience

LOI EGALIM

AUDIT

Une évaluation par séance, elle sera réalisée à tour de rôle et en continue

Evaluation nutritionnelle et qualitative

Evaluation de la consommation des produits de qualités

Evaluation du gaspillage alimentaire

Evaluation à partir de la grille de contrôle CFR - loi EGALIM

ACCOMPAGNEMENT ET FORMATION

Analyse du menu, de la commande en passant par toutes les phases en séquentielles de la cuisine centrale à la gestion des déchets alimentaires

CONSEILS

Création des outils de communication et affichages

DEROULÉ DE LA MISSION

POUR CHAQUE PACK, LA DURÉE DE LA MISSION VA DÉPENDRE DU NOMBRE DE THEMATIQUE ET DU PLAN D'ACTION

LES ÉTAPES DE TRAVAIL SERONT CELLE CI:



Cadrage :

- Réunion de cadrage
- Entretien avec la direction
- Prise de connaissance des diagnostics existants
- Validation méthodologie et structuration du projet
- Synthèse et communication

Analyse et diagnostic

- Visite des sites
- Analyse de la documentation existante et des données quanti
- Administration d'un questionnaire
- Restitution du diagnostic



Plan d'action

- Les axes généraux
- Les objectifs opérationnels
- Les tâches
- Le planning d'intervention
- Les ressources

Activite in situ *

- Accompagnement des équipes
- Audit
- Formation
- Conseil



Analyse reflective *

- Compte rendu
- Mesure corrective
- Plan d'action



Evaluation

- Evaluation plan d'action
- Conclusion



* Ces actions seront répétées pour tous les objectifs opérationnels du plan d'action.



Contactez-nous pour plus d'informations :

☎ 06 92 54 54 62

✉ cfr.frederic@gmail.com

Vous ne savez pas quel pack choisir ?

Les questions suivantes vous aideront à définir au mieux vos besoins.

Quelle(s) thématique(s) souhaitez-vous travailler ?

- Hygiène sécurité alimentaire
- Gestion de production
- Loi EGalim
- Autres. Précisez :

Par mois, combien de jour d'accompagnement souhaitez-vous ?

- 1 journée
- 2 journées
- 3 journées*
- 4 journées*

Parlez-nous de vous :

Vous gérez une/des ...

- Cuisine(s) centrale(s)
- Cuisine(s) satellite(s)
- Cuisine(s) autonome(s)
- Autres. Précisez :

Nombre de repas...

Problématique(s) rencontrée(s)...

*tarif dégressif à partir de 3 jours

MERCI

