

# CATALOGUE DE FORMATION 2026



Version 6- Mai 2026



**Au titre des catégories d'action suivantes**  
Les actions de formation (L.6313-1 -1°)

# SOMMAIRE

<b>MOT DU GÉRANT</b> .....	4
<b>PRÉSENTATION DE CFR</b> .....	5
<b>PRÉSENTATION DES FORMATIONS</b>	
• Information générale.....	6
• Hygiène et Sécurité Alimentaire.....	7
• Le Plan de Maîtrise Sanitaire.....	10
• Les Allergènes en restauration.....	12
• Loi Egalim.....	14
• Initiation en Liaison froide.....	16
• Module 1 : Cuisine Centrale – Formation Initiale en Hygiène Alimentaire dans la restauration collective.....	18
• Module 2 : Cuisine Centrale – Maintien et Actualisation des compétences en Hygiène alimentaire et aux obligations sanitaires.....	20
• Module 1 : Cuisine Satellite – Formation Initiale e Hygiène Alimentaire dans la restauration collective.....	22
• Module 2 : Cuisine Satellite– Maintien et Actualisation des compétences en hygiène alimentaire et en Plan de Maîtrise Sanitaire.....	24
• Module Cuisine Pédagogique et Internat – Formation en Hygiène alimentaire dans la restauration collective.....	26

# SOMMAIRE

• Piloter son Plan de Maîtrise Sanitaire.....	28
• Module 1 TH : Cuisine Centrale ou Satellite- Formation Initiale à l'hygiène alimentaire dans la restauration collective.....	30
• Module 2 TH : Cuisine Centrale ou Satellite- Mise à jour et Consolidation des connaissances à l'hygiène alimentaire dans la restauration collective.....	32
• Module 2 TH pratique AFEST: Cuisine Centrale - Maintien et Actualisation des connaissances en restauration collective.: Les bonnes pratiques d'hygiène: La Réception et les étapes préliminaires.....	34
• Module 2 TH pratique AFEST: Cuisine Centrale - Maintien et Actualisation des connaissances en restauration collective.: Les bonnes pratiques d'hygiène: La Production et la livraison.....	36
• Module 3 TH pratique AFEST: Cuisine Centrale - Maintien et Actualisation des connaissances en restauration collective.: Les bonnes pratiques d'hygiène: Les étapes à la cuisine satellite.....	38
• Module 4 TH pratique AFEST: Cuisine Centrale - Maintien et Actualisation des connaissances en restauration collective.: Les bonnes pratiques d'hygiène: Le nettoyage et la désinfection en restauration collective.....	40
<b>CONTACT.....</b>	<b>42</b>



Dans un monde alimentaire en transformation, il est primordial de définir des objectifs clairs à long terme avec lucidité. J'ai donc créé CFR pour pouvoir apporter des solutions à ses problématiques :

- Aider dans les atteintes d'objectifs réglementaires
- Proposer une vision de la restauration
- Optimiser les ressources du travail

là sont les missions de CFR.



---

Directeur  
**ELISABETH FRÉDÉRIC**

# PRESENTATION

Conseil Formation en Restauration - CFR est une jeune entreprise dynamique qui propose des solutions adaptées à vos besoins en restauration collective et en agro-alimentaire.

**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,
- Efficience opérationnelle.

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.

# INFORMATION

## général

---



### Méthodes pédagogiques :

#### Méthode expositive :

- Exposé théorique

#### Méthode interrogative :

- Questionnement du formateur
- Echanges sur les expériences vécues

#### Méthode démonstrative et active :

- Exercices pratiques
- Mise en situation



### Évaluation :

- Pré-évaluation
- Évaluation continue
- Évaluation finale



**Moyens techniques :** Ordinateur, vidéo-projecteur et enceinte.

**Ressources pédagogiques :**

- Support de cours
- Livret de formation
- Attestation de formation

**Modalité technique et pédagogique d'accompagnement :** Formation en présentiel



**Durée des formations :** Entre 1 à 3 jours (soit entre 7 heures et 21 heures) en fonction des pré-requis.



### Formateur :

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur, Formateur Hygiène Alimentaire.  
Expérience professionnelle en tant que gérant de cuisine centrale

# Hygiène et Sécurité Alimentaire

## Alimentaire en restauration commerciale

---



**Durée :** 14 heures



**Public :** De 4 personnes mini et 10 maxi



**Pré-requis :** Aucun



**Délais d'accès :** 1 mois avant la formation



**Tarifs :** Sur devis



**Accessibilité :** Contacter notre référent handicap

### Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



### Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures et les méthodes de travail.

### Objectifs pédagogiques :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- connaître le paquet hygiène ;
- connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

2. Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
  - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
  - mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
  - savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.
-

# PROGRAMME

## 1ère demi-journée

1. Aliments et risques pour le consommateur :

1.1. Les différents dangers :

- dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...);
- dangers physiques (corps étrangers...);
- dangers allergènes ;
- dangers biologiques ;

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. Microbiologie des aliments :

- le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines

le cas échéant ;

- le classement en utiles et nuisibles ;
- les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- la répartition des micro-organismes dans les aliments ;
- Les autres dangers biologiques (parasites) ;

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments ;

## 2ème demi-journée

Activité découverte en cuisine:

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :

- la qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;

# PROGRAMME

## 3<sup>ème</sup> demi-journée

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée, restauration commerciale) :

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

(cerfas 13984 et 13982) ;

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire et nationale en vigueur) :

- principes de base du paquet hygiène ;
- la traçabilité et la gestion des non-conformités ; dont l'article L. 201-7 du code rural et de la pêche maritime ;
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

2.3. Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail. Articles R. 412-12 à R. 412-14 du code de la consommation ;

## 4<sup>ème</sup> demi-journée

2.4. Les contrôles officiels :

- Direction départementale en charge de la protection des populations,
- Agence régionale de santé ;
- les organismes délégataires accrédités en charge du contrôle officiel des établissements de remise directe et les relations avec les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) ;
- grilles de contrôle ;
- Suites du contrôle : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture... ;
- Alim Confiance, la mise en transparence des résultats des contrôles ;

Activité découverte en cuisine :

- analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfections) ;
- Les autocontrôles en cuisine

# Le plan de Maîtrise de Sanitaire

---



**Durée:** 14 heures



**Public:** De 4 personnes mini et 10 maxi



**Pré-requis :** Hygiène et sécurité alimentaire



**Tarifs:** Sur devis



**Délais d'accès:** 1 mois avant la formation



**Accessibilité:** Contacter notre référent handicap

## Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit être en mesure de connaître les différentes parties du plan de maîtrise sanitaire et de les mettre en pratique.



## Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur
- Mettre en application les procédures du plan de maîtrise sanitaire

## Objectifs pédagogiques :

- Connaître les dangers alimentaires à son poste de travail et leur contexte réglementaire et économique,
- Comprendre les mécanismes du développement microbien et les conséquences de ce dernier en termes de toxi-infection alimentaire,
- Mettre en pratique les règles d'hygiène et les principes de la démarche HACCP sur son lieu de travail. Déceler les « points critiques » spécifiques à son poste de travail et être en mesure d'y apporter des solutions pratiques et simples.

# PROGRAMME

## 1ère demi journée

### Module 1 : Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimal)
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité
- La liste des PRPO, PRP et CCP.

## 2ème demi journée

### Module 2 : Maîtrise sanitaire en restauration collective

- Les conséquences des manquements aux règles d'hygiène en cuisine
- Analyse des dangers pour le consommateur en cuisine
- Les moyens de maîtrise des dangers

## 3ème demi journée

### Module 3 : Vérification du PMS

- La liste de l'Équipe HACCP,
- Les documents d'auto contrôle,
- Les procédures liées au opération courante,
- Les plans de nettoyage et de désinfection réalisés par le fournisseur de produit d'entretien,
- La liste des PRPO, PRP et CCP.

## 4ème demi journée

- Mise en application
- Évaluation théorique et évaluation pratique

# Les allergènes en restauration

---



**Durée :** 14 heures



**Public :** De 4 personnes mini et 10 maxi



**Pré-requis :** Hygiène et sécurité alimentaire



**Tarifs :** Sur devis



**Délais d'accès :** 1 mois avant la formation



**Accessibilité :** Contacter notre référent handicap

## Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit pouvoir gérer les allergènes au sein de sa cuisine.



## Objectifs généraux :

- Identifier les 14 allergènes
- Mettre en oeuvre la réglementation en vigueur liée au allergènes

## Objectifs pédagogiques :

- Identifier les situations à risque dans l'établissement
- Identifier la réglementation sur les allergènes
- Lister les principaux allergènes et aliments associés
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires
- Appliquer des méthodes de travail préventives dans leur établissement

# PROGRAMME

## 1ère demi-journée

### Module 1 : Allergie et intolérance : QU'EST-CE QUE C'EST ?

- Définition et statistiques
- Différences entre allergie et intolérance
- Mécanisme de l'allergie et symptômes
- Risques liés aux allergies
- Régimes alimentaires

## 2ème demi-journée

### Module 2 : Réglementations et allergènes

- Les évolutions de la réglementation
- Le règlement INCO 1169/2011
- Les principes de l'HACCP et les allergènes
- L'obligation de résultat

## 3ème demi-journée

### Module 3 : Maîtrise des contaminations fortuite

- Les besoins de mieux informer tous les consommateurs
- L'affichage
- L'étiquetage pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées
- Adaptation de son organisation de travail

# LOI EGALIM

---



**Durée :** 14 heures



**Public :** De 4 personnes mini et 10 maxi



**Pré-requis :** La nutrition en restauration collective



**Tarifs :** Sur devis



**Délais d'accès :** 1 mois avant la formation



**Accessibilité :** Contacter notre référent handicap

## Finalité de la formation :

À l'issue de la formation l'apprenant doit être en capacité de connaître les obligations liées à la loi et de les mettre en oeuvre.



## Objectifs généraux :

- Développer les compétences des agents afin de leur permettre de répondre aux normes réglementaires applicables au sein des cuisines centrales.
- Proposer une restauration en conformité à la loi Egalim.

## Objectifs pédagogiques :

- Connaître le cadre réglementaire de la loi Egalim.
- Comprendre les différentes composantes de la loi: les menus végétarien, la lutte contre le gaspillage alimentaire et un approvisionnement de proximité et des produits de meilleur qualité.
- Mettre en oeuvre les menus végétarien et créer les conditions pour développer les objectifs réglementaires.

# PROGRAMME

## 1ère demi-journée

### **Alimentation durable, loi EGalim et restauration collective**

- Définir l'alimentation durable (définition FAO) et citer ses enjeux
- Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS (prise en compte des enjeux environnementaux)

## 2ème demi-journée

- Décrire les mesures de la loi EGalim en restauration collective
- Souligner le rôle de la restauration collective comme acteur clé de la politique nationale relative à l'alimentation durable

## 3ème demi-journée

### **Menus végétariens en restauration collective**

- Définir le repas végétarien selon la loi EGalim
- Composer un menu végétarien de bonne qualité nutritionnelle
- Lister les ingrédients à valoriser et des recettes associées
- Composer un menu à partir de sa composante végétale

## 4ème demi-journée

- Repérer les leviers permettant de limiter le gaspillage alimentaire
- Communiquer auprès des convives sur les atouts de ces repas
- Préparer un plan d'introduction des protéines végétales en restauration collective

# Initiation à la Liaison Froide

---



**Durée :** 6 heures



**Public :** De 4 personnes mini et 10 maxi



**Pré-requis :** Tous type d'intervenant en cuisine centrale ou cuisine satellite



**Tarifs :** Sur devis



**Délais d'accès :** 1 mois avant la formation



**Accessibilité :** Contacter notre référent handicap

## Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



## Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur
- Mettre en œuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale ou la cuisine satellite

## Objectifs pédagogiques :

- Connaître les principes de la liaison froide
- Identifier les enjeux de la liaison froide
- Maîtriser la liaison froide
- Connaître le fonctionnement des équipements dans la cuisine
- Mettre en œuvre le principe de la marche en avant au sein de la cuisine
- Connaître les couples temps températures et les températures à respecter
- Identifier la situation à risque et mettre en œuvre de actions correctives
- Savoir mettre en œuvre les fiches d'autocontrôles au quotidien

# PROGRAMME

## 1ère demi-Journée

### Généralités :

- Principe de la liaison froide
- Avantages et inconvénients
- Les différentes étapes

### Les enjeux de la Liaison froide :

- Le respect des règles d'hygiène
- Éviter les TIAC

## 2ème demi-Journée

### La Maîtrise de la liaison froide :

- Le respect des températures
- L'importance du temps qui passe
- La traçabilité

### Activité de Démonstration pour la remise à température :

- Utilisation des équipements
- Rédaction des fiches d'autocontrôles
- Échantillons témoins

# MODULE 1-CUISINE CENTRALE

## Formation initiale en hygiène alimentaire dans la restauration collective

---



**Durée :** 6 heures



**Public :** 6 personnes maximum



**Pré-requis :** Aucun



**Délais d'accès :** 1 mois avant la formation



**Tarifs :** Sur devis



**Accessibilité :** Contacter notre référent handicap

### Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



### Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

### Objectifs pédagogiques :

- Appliquer et maîtriser les fondamentaux des bonnes pratiques en hygiène en cuisine
  - Connaître le rôle du plan de maîtrise sanitaire et L'HACCP.
  - Intégrer la réglementation et garantir une hygiène des opérations.
-

# PROGRAMME

## 1ère demi-journée

### Accueil

### Test de positionnement

#### Le contexte réglementaire :

- La réglementation en vigueur.
- Les toxi-infections alimentaires.
- La chaîne de responsabilité.

#### Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
- Les autres dangers potentiels (Physique-Chimique-Allergènes).
- Les moyens de maîtrise des risques.

## 2ème demi-journée

#### Introduction aux objectifs sanitaires :

- Définition et objectif du HACCP
- Présentation des outils de traçabilité au regard du Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine.

### Test de fin de formation

# MODULE 2-CUISINE CENTRALE

## Maintien et Actualisation des compétences en hygiène alimentaire et aux obligations Sanitaires

---



**Durée:** 6 heures



**Public:** 6 personnes maximum



**Pré-requis :** Personnel ayant suivi une formation initiale en hygiène et sécurité alimentaire



**Tarifs:** Sur devis



**Délais d'accès:** 1 mois avant la formation



**Accessibilité:** Contacter notre référent handicap

### Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



### Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures , les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

### Objectifs pédagogiques :

- Appliquer et maîtriser les fondamentaux des bonnes pratiques en hygiène en cuisine.
- Connaître le rôle du plan de maîtrise sanitaire et L'HACCP.
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène des opérations.

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

---

# PROGRAMME

## 1ère demi-journée

### Accueil

### Test de positionnement

### Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire

- Qu'est-ce que le Plan de Maîtrise Sanitaire ?
- Qui est concerné par le PMS ?
- PMS et obligations réglementaires
- Le vocabulaire utilisé dans le contexte PMS (PR, PRPO, CCP)

## 2ème demi-journée

### Le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les actions à mener par les équipes
- Les mesures de vérification du fonctionnement
- Les documents relatifs à la maîtrise des points critiques

### Test de fin de formation

### Échange sur les retours d'expérience avec les stagiaires

# MODULE 1-CUISINE SATELLITE

## Formation initiale en hygiène alimentaire dans la restauration collective

---



**Durée :** 6 heures



**Public :** 6 personnes maximum



**Pré-requis :** Aucun



**Délais d'accès :** 1 mois avant la formation



**Tarifs :** Sur devis



**Accessibilité :** Contacter notre référent handicap

### Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



### Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

### Objectifs pédagogiques :

- Appliquer et maîtriser les fondamentaux des bonnes pratiques en hygiène en cuisine satellite.
- Se familiariser avec la notion d'autocontrôle et de PMS.
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène des opérations.

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

---

# PROGRAMME

## 1ère demi-journée

### Accueil

### Test de positionnement

### Le contexte réglementaire :

- La réglementation en vigueur.
- Les toxi-infections alimentaires.
- La chaîne de responsabilité.

### Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
- Les autres dangers potentiels (Physique-Chimique-Allergènes).
- Les moyens de maîtrise des risques.

## 2ème demi-journée

### Introduction aux objectifs sanitaires :

- Définition et objectif du HACCP
- Le plat témoin
- Présentation des outils de traçabilité au regard du Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine.

### Test de fin de formation

# MODULE 2-CUISINE SATELLITE

## Maintien et actualisation des compétences en hygiène alimentaire et en Plan de Maîtrise Sanitaire

---



**Durée:** 6 heures



**Public:** 6 personnes maximum



**Pré-requis :** Aucun



**Délais d'accès:** 1 mois avant la formation



**Tarifs:** Sur devis



**Accessibilité:** Contacter notre référent handicap

### Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



### Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures , les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

### Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les différentes étapes de la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène irréprochable dans votre établissement.
- Suivre son PMS et le faire évoluer.

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

---

# PROGRAMME

## 1ère demi-journée

### Accueil

### Test de positionnement

### Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire

- Qu'est-ce que le Plan de Maîtrise Sanitaire ?
- Qui est concerné par le PMS ?
- PMS et obligations réglementaires
- Le vocabulaire utilisé dans le contexte PMS (PR, PRPO, CCP)

## 2ème demi-journée

### Le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les Bonnes pratiques d'Hygiène.
- Le plan HACCP.
- La traçabilité et la gestion des produits non-conformes.

**Échange sur les retours d'expérience avec les stagiaires.**

**Questionnaire écrit comportant 10 questions fondamentales sur l'hygiène en restauration collective.**

**Mesure de l'indice de satisfaction des stagiaires.**

# MODULE CUISINE PÉDAGOGIQUE & INTERNAT

## Formation Initiale en hygiène alimentaire dans la restauration collective

---



**Durée :** 6 heures



**Public :** 6 personnes maximum



**Pré-requis :** Aucun



**Délais d'accès :** 1 mois avant la formation



**Tarifs :** Sur devis



**Accessibilité :** Contacter notre référent handicap

### Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



### Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures , les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

### Objectifs pédagogiques :

- Appliquer et maîtriser les fondamentaux des bonnes pratiques en hygiène en cuisine.
- Se familiariser avec la notion d'autocontrôle et de PMS.
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène des opérations.

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

---

# PROGRAMME

## 1ère demi-journée

### Accueil

### Test de positionnement

### Le contexte réglementaire :

- La réglementation en vigueur
- Les toxi-infections alimentaires
- La chaîne de responsabilité

### Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les autres dangers potentiels (Physique-Chimiques-Allergènes)
- Les moyens de maîtrise des risques

## 2ème demi-journée

### Introduction aux objectifs sanitaires :

- Définition et objectif du HACCP.
- Le plat témoin.
- Présentation des outils de traçabilité au regard du Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine ou du GBPH à destination des consommateurs.

### Test de fin de formation

# Piloter son Plan de Maîtrise Sanitaire

---



**Durée :** 6 heures



**Public :** 6 personnes maximum



**Pré-requis :** Formation initiale en hygiène et sécurité alimentaire  
Formation mise à jour des connaissances en hygiène et sécurité alimentaire



**Tarifs :** Sur devis



**Accessibilité :** Contacter notre référent handicap



**Délais d'accès :** 1 mois avant la formation

## Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



## Objectifs généraux :

- Connaître les dangers alimentaires en lien avec le cadre réglementaire et leurs conséquences économiques,
- Mettre en pratique les règles d'hygiène et les principes de la démarche HACCP sur son lieu de travail,
- Contrôler la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire.
- Réaliser un plan d'action à la suite des contrôles des plans de maîtrise sanitaire.
- Organiser la vérification du plan de maîtrise sanitaire.

## Objectifs pédagogiques :

- Appliquer et maîtriser les fondamentaux des bonnes pratiques en hygiène en cuisine.
- Connaître le rôle du plan de maîtrise sanitaire et L'HACCP.
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène des opérations.

# PROGRAMME

## Tère demi- journée

### Accueil

### Test de positionnement

## 2ème demi- journée

### Module 1 : LE PMS

- Le cadre réglementaire
- La composition du PMS
- La liste de l'Équipe HACCP
- Les documents d'autocontrôle
- Les procédures liées aux opérations courantes
- Les Plans de Nettoyage et de Désinfection réalisés par le fournisseur de produit d'entretien
- La liste des PRPO, PRP et CCP
- La traçabilité et la gestion de la non-conformité
- Le plat témoin

### Module 2 : PILOTER SON PMS

- Se préparer à une visite des services de contrôles
- Les PMS : que faut-il actualiser ?
- Maintenir une veille réglementaire
- Quels sont les outils pour organiser son pilotage ? réunion, plannings, audit interne, fiche de poste...

### Test de fin de formation

# MODULE 1 TH-CUISINE CENTRALE OU SATELLITE

## Formation initiale à l'hygiène alimentaire dans la restauration collective

---



**Durée :** 4 heures



**Public :** 4 personnes maximum



**Pré-requis :** Aucun



**Délais d'accès :** 1 mois avant la formation



**Tarifs :** Sur devis



**Accessibilité :** Contacter notre référent handicap

### Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité sur son poste de travail afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



### Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale ou de la cuisine satellite.

### Objectifs pédagogiques :

- Se familiariser ou se remémorer les fondamentaux des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.
- Éviter les attitudes favorables aux dangers sanitaires lors des phases de travail.

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

---

# PROGRAMME

## Programme de la journée de formation

### Notions de danger et de risque en cuisine

- Les dangers pour le consommateur: l'introduction des bactéries, des corps étrangers et des éléments chimiques dans le repas.
- Les conséquences d'une mauvaise maîtrise des dangers : l'intoxication alimentaire collective.
- Les risques d'un poste de travail (Chute, glissade, brûlure, coupure, etc...)

### Les conduites à tenir sur son poste de travail et les gestes à éviter :

- Le respect de la marche en avant.
- L'importance des températures (Chaîne de froid et du chaud).
- L'intérêt du plat témoin.
- L'utilisation du téléphone portable et ses conséquences.
- La pause cigarette et ses effets.

### Échange de point de vue avec les stagiaires et mesure orale de l'indice de satisfaction.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

# MODULE 2 TH-CUISINE CENTRALE OU SATELLITE

Mise à jour et consolidation des connaissances à l'hygiène alimentaire dans la restauration collective

---



**Durée :** 4 heures



**Public :** 4 personnes maximum



**Pré-requis :** Aucun



**Délais d'accès :** 1 mois avant la formation



**Tarifs :** Sur devis



**Accessibilité :** Contacter notre référent handicap

## Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de l'établissement afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



## Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

## Objectifs pédagogiques :

- Se familiariser ou se remémorer les fondamentaux des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.
- Éviter les attitudes favorables aux dangers sanitaires lors des phases de travail.
- Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel.
- Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

# PROGRAMME

## Programme de la journée de formation

### Les bonnes pratiques d'hygiène: L'environnement professionnel

- Le respect des horaires,
- La tenue de travail,
- Les locaux en restauration collectives

### Les notions de bonnes pratiques d'hygiène générales

- La marche en avant,
- Le lavage des mains,
- Le port des gants.
- Les bonnes pratiques d'hygiène avant, pendant et après sa production,
- Les DLC et DDM,
- L'intérêt du plat témoin.

### Échange de point de vue avec les stagiaires et mesure orale de l'indice de satisfaction.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

# MODULE 1TH PRATIQUE-AFEST-CUISINE CENTRALE

Maintien et Actualisation de Connaissances en restauration collective : Les bonnes pratiques d'hygiène: La réception et les étapes préliminaires

---



**Durée:** 7 heures



**Public:** 4 personnes maximum



**Pré-requis :** Formation théorique en hygiène et sécurité alimentaire Module 1



**Tarifs:** Sur devis



**Délais d'accès:** 1 mois avant la formation



**Accessibilité:** Contacter notre référent handicap

## Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité sur son poste de travail de la réception et aux étapes de préparation préliminaires au sein de l'établissement afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



## Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

## Objectifs pédagogiques :

- Appliquer les procédures des bonnes pratiques d'hygiène :
  - à la réception,
  - au stockage,
  - au décartonnage et déemballages,
  - au déboîtage,
  - à la décongélation,
  - à l'épluchage et de la désinfection des légumes,
  - à la récupération des données pour la traçabilité.
- Corriger les erreurs potentielles lors des phases de travail.

# PROGRAMME

## Programme de la journée in situ

Il s'agit d'un accompagnement technique et personnalisé à chaque unité de production .

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

Le test de positionnement sera réalisé sur le poste en réalisant les tâches et à l'oral.

### **Module 1: les bonnes pratiques d'hygiène : la réception et les étapes préliminaires**

- La réception,
- Le stockage,
- La décongélation,
- Le décartonnage,
- L'ouverture des boîtes de conserves,
- L'épluchage,
- Le lavage et la désinfection des légumes, le taillage et le râpage.
- Les bons gestes pour assurer la traçabilité.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

# MODULE 2TH PRATIQUE-AFEST- CUISINE CENTRALE

Maintien et Actualisation de connaissances en restauration collective: Les bonnes pratiques d'hygiène: La production et la livraison

---



**Durée:** 7 heures



**Public:** 4 personnes maximum



**Pré-requis :** Formation théorique en hygiène et sécurité alimentaire Module 1



**Tarifs:** Sur devis



**Délais d'accès:** 1 mois avant la formation



**Accessibilité:** Contacter notre référent handicap

## Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité sur son poste de travail de la production à la livraison au sein de l'établissement afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



## Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

## Objectifs pédagogiques :

- Appliquer les procédures des bonnes pratiques d'hygiène :
  - La cuisson et le maintien à température,
  - L'assemblage,
  - Le conditionnement,
  - L'étiquetage,
  - La descente à température,
  - Le stockage,
  - L'allotissement,
  - La livraison des plats cuisinés,
  - La plonge batterie,
  - La plonge vaisselle
- Corriger les erreurs potentielles lors des phases de travail.

# PROGRAMME

## Programme de la journée in situ

Il s'agit d'un accompagnement technique et personnalisé à chaque unité de production .

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

Le test de positionnement sera réalisé sur le poste en réalisant les tâches et à l'oral.

### **Module 2 : les Bonnes pratiques d'hygiène : la production et de la livraison**

- La cuisson et le maintien à température,
- L'assemblage,
- Le conditionnement,
- L'étiquetage,
- La descente à température,
- Le stockage,
- L'allotissement,
- La livraison des plats cuisinés,
- La plonge batterie,
- La plonge vaisselle.
- Les bons gestes pour assurer la traçabilité.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

# MODULE 3TH PRATIQUE-AFEST-CUISINE CENTRALE

Maintien et Actualisation de connaissances en restauration collective: Les bonnes pratiques d'hygiène: Les étapes à la cuisine satellite

---



**Durée:** 7 heures



**Public:** 4 personnes maximum



**Pré-requis :** Formation théorique en hygiène et sécurité alimentaire Module 1



**Tarifs:** Sur devis



**Délais d'accès:** 1 mois avant la formation



**Accessibilité:** Contacter notre référent handicap

## Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité sur son poste de travail dans une cuisine satellite afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



## Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures , les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

## Objectifs pédagogiques :

- Appliquer les fondamentaux des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine satellite
  - Corriger les erreurs potentielles lors des phases de travail.
-

# PROGRAMME

## Programme de la journée in situ

Il s'agit d'un accompagnement technique et personnalisé à chaque pôle de production .

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

Le test de positionnement sera réalisé sur le poste en réalisant les tâches et à l'oral.

### **Module 3 : les bonnes pratiques d'hygiène : les étapes à la cuisine satellite**

- La réception des plats cuisinés,
- La remise à température,
- La gestion des déchets alimentaires,
- La gestion des restes alimentaires,
- La plonge batterie,
- La plonge vaisselle,
- Les bons gestes pour assurer la traçabilité.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

# MODULE 4TH PRATIQUE-AFEST- CUISINE CENTRALE

Maintien et Actualisation de connaissances en restauration collective: Le nettoyage et la désinfection en restauration collective

---



**Durée:** 7 heures



**Public:** 4 personnes maximum



**Pré-requis :** Formation théorique en hygiène et sécurité alimentaire Module 1



**Tarifs:** Sur devis



**Délais d'accès:** 1 mois avant la formation



**Accessibilité:** Contacter notre référent handicap

## Finalité de la formation :

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.



## Objectifs généraux :

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures , les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale ou cuisine satellite.

## Objectifs pédagogiques :

- Appliquer les fondamentaux des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.
  - Corriger les erreurs potentielles lors des phases de travail.
-

# PROGRAMME

## Programme de la journée in situ

Il s'agit d'un accompagnement technique et personnalisé sur le nettoyage et la désinfection.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

Le test de positionnement sera réalisé sur le poste en réalisant les tâches et à l'oral.

### **Module 4 : Le nettoyage et la désinfection en restauration collective**

- Les équipements de nettoyage et la désinfection,
- Les produits d'entretien,
- Le stockage des produits d'entretien,
- Les Équipements de Protections Individuelles,
- Le plan de nettoyage et de désinfection,
- La méthode TACT,
- Les bons gestes pour assurer la traçabilité

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

# CFR

Frédéric Elisabeth

**Gérant**

---

06 92 54 54 62

cfr.frederic@gmail.com

---

2 chemin Bois Pion, 97430 La Plaine des Cafres



**WWW.CFRESTITAURATION.COM**

### PUBLIC

Responsables et personnels de cuisine

### PRÉ-REQUIS

Formation initiale en hygiène et sécurité alimentaire  
Formation mise à jour des connaissances en hygiène et sécurité alimentaire

### DURÉE

6 heures

### EFFECTIFS

6 personnes

### LIEU

nous consulter

### VALIDATION PAR BLOCS DE COMPÉTENCES

Non

### DELAIS D'ACCES

1 mois avant la formation

### TARIFS

Sur devis

### ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

### MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Méthode expositive :

-Exposé théorique

#### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur  
-Echanges sur les expériences vécues

#### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques  
-Mise en situation

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Pré-évaluation  
Évaluation continue  
Évaluation finale

### MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

### RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours  
Livret de formation  
Attestation de formation

### FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,  
Formateur Hygiène Alimentaire.  
Expérience professionnelle  
en tant que gérant de cuisine centrale

### FINANCEMENT

OPCO  
Non éligible CPF

### FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Connaître les dangers alimentaires en lien avec le cadre réglementaire et leurs conséquences économiques,
- Mettre en pratique les règles d'hygiène et les principes de la démarche HACCP sur son lieu de travail,
- Contrôler la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire.
- Réaliser un plan d'action à la suite des contrôles des plans de maîtrise sanitaire.
- Organiser la vérification du plan de maîtrise sanitaire.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer et maîtriser les fondamentaux des bonnes pratiques en hygiène en cuisine.
- Connaître le rôle du plan de maîtrise sanitaire et L'HACCP.
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène des opérations.

### PROGRAMME

1ère demi-journée

#### Accueil

#### Test de positionnement

#### Module 1 : LE PMS

- Le cadre réglementaire
- La composition du PMS
- La liste de l'Équipe HACCP
- Les documents d'autocontrôles
- Les procédures liées aux opérations courantes
- Les Plans de Nettoyage et de Désinfection réalisés par le fournisseur de produit d'entretien
- La liste des PRPO, PRP et CCP
- La traçabilité et la gestion de la non-conformité
- Le plat témoin

#### 2ème demi-journée

#### Module 2 : PILOTER SON PMS

- Se préparer à une visite des services de contrôles
- Les PMS : que faut-il actualiser ?
- Maintenir une veille réglementaire
- Quels sont les outils pour organiser son pilotage ? réunion, plannings, audit interne, fiche de poste...

#### Test de fin de formation

### PUBLIC

Responsables et personnels de cuisine

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### DURÉE

14 heures

### EFFECTIFS

De 4 personnes mini et 12 maxi

### LIEU

nous consulter

### VALIDATION PAR BLOCS DE COMPÉTENCES

Non

### DELAIS D'ACCES

15 Jours avant la formation

### TARIFS

Sur devis

### ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

### MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Méthode expositive :

-Exposé théorique

#### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

#### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Pré-évaluation

Évaluation continue

Évaluation finale

### MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

### RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

### FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH,

Auditeur, Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

### FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

### FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit être en mesure de connaître les différentes parties du plan de maîtrise sanitaire et de les mettre en pratique.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur
- Mettre en application les procédures du plan de maîtrise sanitaire

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les dangers alimentaires à son poste de travail et leur contexte réglementaire et économique,
- Comprendre les mécanismes du développement microbien et les conséquences de ce dernier en termes de toxico-infection alimentaire,
- Mettre en pratique les règles d'hygiène et les principes de la démarche HACCP sur son lieu de travail. Déceler les « points critiques » spécifiques à son poste de travail et être en mesure d'y apporter des solutions pratiques et simples.

### PROGRAMME

#### 1er demi journée

##### Module 1 : Le plan de maîtrise sanitaire

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- L'hygiène du personnel et des manipulations
- Le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- Les procédures de congélation/décongélation
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité
- La liste des PRPO, PRP et CCP.

#### 2e demi journée

##### Module 2 : Maîtrise sanitaire en restauration collective

- Les conséquences des manquements aux règles d'hygiène en cuisine
- Analyse des dangers pour le consommateur en cuisine
- Les moyens de maîtrise des dangers

#### 3e demi journée

##### Module 3 : Vérification du PMS

- La liste de l'Équipe HACCP,
- Les documents d'auto contrôle,
- Les procédures liées à l'opération courante,
- Les plans de nettoyage et de désinfection réalisés par le fournisseur de produit d'entretien,
- La liste des PRPO, PRP et CCP.

#### 4e demi journée

- Mise en application
- Évaluation théorique et évaluation pratique

### PUBLIC

Responsables et personnels de cuisine

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### DURÉE

14 heures

### EFFECTIFS

De 4 personnes mini et 12 maxi

### LIEU

nous consulter

### VALIDATION PAR BLOCS DE COMPÉTENCES

Non

### DELAIS D'ACCES

15 Jours avant la formation

### TARIFS

Sur devis

### ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

### MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Méthode expositive :

-Exposé théorique

#### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

#### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Pré-évaluation

Évaluation continue

Évaluation finale

### MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

### RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

### FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,

Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

### FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

### FINALITÉ

À l'issue de la formation l'apprenant doit être en capacité de connaître les obligations liées à la loi et de les mettre en oeuvre.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Développer les compétences des agents afin de leur permettre de répondre aux normes réglementaires applicables au sein des cuisines centrales.
- Proposer une restauration en conformité à la loi Egalim.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître le cadre réglementaire de la loi Egalim
- Comprendre les différentes composantes de la loi: les menus végétariens, la lutte contre le gaspillage alimentaire et un approvisionnement de proximité et des produits de meilleure qualité
- Mettre en oeuvre les menus végétariens et créer les conditions pour développer les objectifs réglementaires

### PROGRAMME

#### Module 1 : Alimentation durable, loi EGALim et restauration collective

##### 1<sup>ère</sup> demi-journée

- Définir l'alimentation durable (définition FAO) et citer ses enjeux
- Identifier l'évolution des recommandations nutritionnelles et du PNNS (prise en compte des enjeux environnementaux)

##### 2<sup>ème</sup> demi-journée

- Décrire les mesures de la loi EGALim en restauration collective
- Souligner le rôle de la restauration collective comme acteur clé de la politique nationale relative à l'alimentation durable

#### Module 2 : Menus végétariens en restauration collective

##### 3<sup>e</sup> demi-journée

- Définir le repas végétarien selon la loi EGALim
- Composer un menu végétarien de bonne qualité nutritionnelle
- Lister les ingrédients à valoriser et des recettes associées
- Composer un menu à partir de sa composante végétale

##### 4<sup>e</sup> demi-journée

- Repérer les leviers permettant de limiter le gaspillage alimentaire
- Communiquer auprès des convives sur les atouts de ces repas
- Préparer un plan d'introduction des protéines végétales en restauration collective

# FORMATION

## Hygiène et sécurité alimentaire en restauration Collective

### PUBLIC

Responsables et personnels de cuisine

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### DURÉE

14 heures

### EFFECTIFS

De 4 personnes mini et 8 maxi

### LIEU

nous consulter

### VALIDATION PAR BLOCS DE COMPETENCES

Non

### DELAIS D'ACCES

15 Jours avant la formation

### TARIFS

Sur devis

### ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

### MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Méthode expositive :

-Exposé théorique

#### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

#### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Pré-évaluation

Évaluation continue

Évaluation finale

### MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

### RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

### FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,  
Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

### FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

### FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures et les méthodes de travail.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration collective
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective
- Mettre en oeuvre les principes de l'hygiène en restauration collective

### PROGRAMME

#### 1. Aliments et risques pour le consommateur Introduction des notions de danger et de risque

##### 1<sup>ère</sup> demi Journée

1.1. Les dangers microbiens.

1.1.1. Microbiologie des aliments

1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

1.2. Les autres dangers potentiels.

#### 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

##### 2<sup>ème</sup> demi Journée

2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.

2.2. L'hygiène des denrées alimentaires ( réglementation communautaire en vigueur)

2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.

2.4. Les contrôles officiels

#### 3. Le plan de maîtrise sanitaire

##### 3<sup>ème</sup> demi Journée

3.1. Les BPH :

o l'hygiène du personnel et des manipulations;

o le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement;

o les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale);

o les procédures de congélation/décongélation;

o l'organisation, le rangement, la gestion des stocks

##### 4<sup>ème</sup> demi Journée

3.2. Les principes de l'HACCP.

3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).

3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié

### PUBLIC

Responsables et personnels de cuisine

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### DURÉE

14 heures

### EFFECTIFS

De 4 personnes mini et 12 maxi

### LIEU

nous consulter

### VALIDATION PAR BLOCS DE COMPÉTENCES

Non

### DELAIS D'ACCES

15 Jours avant la formation

### TARIFS

Sur devis

### ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

### MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Méthode expositive :

-Exposé théorique

#### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

#### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Pré-évaluation

Évaluation continue

Évaluation finale

### MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

### RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

### FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,

Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

### FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

### FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit pouvoir gérer les allergènes au sein de sa cuisine.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Identifier les 14 allergènes
- Mettre en oeuvre la réglementation en vigueur liée au allergènes

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les situations à risque dans l'établissement
- Identifier la réglementation sur les allergènes
- Lister les principaux allergènes et aliments associés
- Accompagner le consommateur dans le choix de ses consommations alimentaires
- Appliquer des méthodes de travail préventives dans leur établissement

### PROGRAMME

#### Module 1 : Allergie et intolérance :

##### 1ère demi-journée

- Définition et statistiques
- Différences entre allergie et intolérance
- Mécanisme de l'allergie et symptômes
- Risques liés aux allergies
- Régimes alimentaires

#### Module 2 : Réglementations et allergènes

##### 2ème demi-journée

- Les évolutions de la réglementation
- Le règlement INCO 1169/2011
- Les principes de l'HACCP et les allergènes
- L'obligation de résultat

#### Module 3 : Maîtrise des contaminations fortuites

##### 3ème demi-journée

- Les besoins de mieux informer tous les consommateurs
- L'affichage
- L'étiquetage pour les denrées pré-emballées et non pré-emballées
- Adaptation de son organisation de travail

#### Module 3 : Maîtrise des contaminations fortuites

##### 4ème demi-journée

- Mise en application
- Évaluation théorique et évaluation pratique

### PUBLIC

Responsables et personnels de cuisine

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### DURÉE

7 heures

### EFFECTIFS

De 4 personnes mini et 12 maxi

### LIEU

nous consulter

### VALIDATION PAR BLOCS DE COMPÉTENCES

Non

### DELAIS D'ACCES

15 Jours avant la formation

### TARIFS

Sur devis

### ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

### MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Méthode expositive :

-Exposé théorique

#### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

#### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Pré-évaluation

Évaluation continue

Évaluation finale

### MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

### RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

### FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,  
Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle  
en tant que gérant de cuisine centrale

### FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

### FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur
- Mettre en œuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine satellite

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les principes de la liaison froide
- Identifier les enjeux de la liaison froide
- Maîtriser la liaison froide
- Connaître le fonctionnement des équipements dans la cuisine
- Mettre en œuvre le principe de la marche en avant au sein de la cuisine
- Connaître les couples temps températures et les températures à respecter
- Identifier la situation à risques et mettre en œuvre de actions correctives
- Savoir mettre en œuvre les fiches d'autocontrôles au quotidien

### PROGRAMME

#### 1<sup>ère</sup> Demi-Journée

Généralités :

- Principe de la liaison froide
- Avantages et inconvénients
- Les différentes étapes

Les enjeux de la Liaison froide :

- Le respect des règles d'hygiène
- Éviter les TIAC

#### 2<sup>ème</sup> Demi-Journée

La Maîtrise de la liaison froide :

- Le respect des températures
- L'importance du temps qui passe
- La traçabilité

Activité de Démonstration pour la remise à température :

- Utilisation des équipements
- Rédaction des fiches d'autocontrôles
- Échantillons témoins

# FORMATION Module 1 TH-

## Cuisine Centrale ou Satellite

Formation Initiale à l'hygiène alimentaire dans la restauration collective

### PUBLIC

Travailleurs porteurs de handicap et/ou déficience intellectuelle

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### DURÉE

4 heures

### EFFECTIFS

De 4 personnes mini et 8 maxi

### LIEU

nous consulter

### VALIDATION PAR BLOCS DE COMPETENCES

Non

### DELAIS D'ACCES

1 mois avant la formation

### TARIFS

Sur devis

### ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

### MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Méthode expositive :

-Exposé théorique

#### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

#### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Le test de positionnement est réalisé en continu lors de la phase d'accueil par méthodes interrogatives. Le test de fin sera réalisé par exercices seront réalisés dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ». Une grille d'objectifs sera remplie en continue pour chaque personne afin d'évaluer l'atteinte des objectifs.

### MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

### RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

### FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,  
Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle  
en tant que gérant de cuisine centrale

### FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

### FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale ou cuisine satellite.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Se familiariser ou se remémorer les fondamentaux des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.
- Éviter les attitudes favorables aux dangers sanitaires lors des phases de travail

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

### PROGRAMME

#### Notions de danger et de risque en cuisine.

- Les dangers pour le consommateur : l'introduction des bactéries, des corps étrangers et des éléments chimiques dans le repas.
- Les conséquences d'une mauvaise maîtrise des dangers : l'intoxication alimentaire collective.
- Les risques d'un poste de travail (Chute, glissade, brûlure, coupure, etc...)

#### Les conduites à tenir sur son poste de travail et les gestes à éviter :

- Le respect de la marche en avant.
- L'importance des températures (Chaîne de froid et du chaud).
- L'intérêt du plat témoin.
- L'utilisation du téléphone portable et ses conséquences.
- La pause cigarette et ses effets.

#### Échange de point de vue avec les stagiaires et mesure orale de l'indice de satisfaction.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

### PUBLIC

Travailleurs porteurs de handicap et/ou déficience intellectuelle

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### DURÉE

4 heures

### EFFECTIFS

De 4 personnes mini et 8 maxi

### LIEU

nous consulter

### VALIDATION PAR BLOCS DE COMPETENCES

Non

### DELAIS D'ACCES

1 mois avant la formation

### TARIFS

Sur devis

### ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

### MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Méthode expositive :

-Exposé théorique

#### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

#### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Le test de positionnement est réalisé en continu lors de la phase d'accueil par méthodes interrogatives. Le test de fin sera réalisé par exercices seront réalisés dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ». Une grille d'objectifs sera remplie en continue pour chaque personne afin d'évaluer l'atteinte des objectifs.

### MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

### RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

### FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,  
Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

### FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

### FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Se familiariser ou se remémorer les fondamentaux des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.
- Éviter les attitudes favorables aux dangers sanitaires lors des phases de travail

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

### PROGRAMME

#### 1ère demi-journée

#### Les bonnes pratiques d'hygiènes :

##### L'environnement professionnel

- Le respect des horaires,
- La tenue de travail,
- Les locaux en restauration collective

##### Les notions de bonnes pratiques d'hygiène générale

- La marche en avant,
- Le lavage des mains,
- Le port des gants.
- Les bonnes pratiques d'hygiène avant, pendant et après sa production,
- Les DLC et DDM,
- L'intérêt du plat témoin.

#### Échange de point de vue avec les stagiaires et mesure orale de l'indice de satisfaction.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

# FORMATION Module 1TH – Pratique Cuisine Centrale

Maintien et Actualisation de connaissances en restauration collective. Les bonnes pratiques d'hygiène: La réception et les étapes préliminaires

## PUBLIC

Travailleurs porteurs de handicap et/ou déficience intellectuelle

## PRÉ-REQUIS

Formation théorique en hygiène et sécurité alimentaire Module 1

## DURÉE

7 heures

## EFFECTIFS

4 personnes

## LIEU

nous consulter

## VALIDATION PAR BLOCS DE COMPÉTENCES

Non

## DELAIS D'ACCES

1 mois avant la formation

## TARIFS

Sur devis

## ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

## MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Méthode expositive :

-Exposé théorique

### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Le test de positionnement est réalisé en continu lors de la phase d'accueil par méthodes interrogatives. Le test de fin sera réalisé par exercices seront réalisés dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ». Une grille d'objectifs sera remplie en continue pour chaque personne afin d'évaluer l'atteinte des objectifs.

## MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

## RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

## FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,

Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

## FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

## FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité sur son poste de travail de la réception et aux étapes de préparation préliminaires afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer les procédures des bonnes pratiques d'hygiène :
  - o à la réception,
  - o au stockage,
  - o au décartonnage et déemballages,
  - o au déboîtage,
  - o à la décongélation,
  - o à l'épluchage et de la désinfection des légumes,
  - o à la récupération des données pour la traçabilité.
- Corriger les erreurs potentielles lors des phases de travail.

## PROGRAMME

Il s'agit d'un accompagnement technique et personnalisé à chaque unité de production.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

Le test de positionnement sera réalisé sur le poste en réalisant les tâches et à l'oral.

### Module 1 : les bonnes pratiques d'hygiène : la réception et les étapes préliminaires

- La réception,
- Le stockage,
- La décongélation,
- Le décartonnage,
- L'ouverture des boîtes de conserves,
- L'épluchage,
- Le lavage et la désinfection des légumes, le taillage et le râpage.
- Les bons gestes pour assurer la traçabilité.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

# FORMATION Module 2TH – Pratique Cuisine Centrale

Maintien et Actualisation de connaissances en restauration collective. Les bonnes pratiques d'hygiène: La production et de la livraison

## PUBLIC

Travailleurs porteurs de handicap et/ou déficience intellectuelle

## PRÉ-REQUIS

Formation théorique en hygiène et sécurité alimentaire Module 1

## DURÉE

7 heures

## EFFECTIFS

4 personnes

## LIEU

nous consulter

## VALIDATION PAR BLOCS DE COMPÉTENCES

Non

## DELAIS D'ACCES

1 mois avant la formation

## TARIFS

Sur devis

## ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

## MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Méthode expositive :

-Exposé théorique

### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Le test de positionnement est réalisé en continu lors de la phase d'accueil par méthodes interrogatives. Le test de fin sera réalisé par exercices seront réalisés dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ». Une grille d'objectifs sera remplie en continue pour chaque personne afin d'évaluer l'atteinte des objectifs.

## MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

## RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

## FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,  
Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

## FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

## FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité sur son poste de travail de la production à la livraison afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur.
- Mettre en oeuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer les procédures des bonnes pratiques d'hygiène :
  - o La cuisson et le maintien à température,
  - o L'assemblage,
  - o Le conditionnement,
  - o L'étiquetage,
  - o La descente à température,
  - o Le stockage,
  - o L'allotissement,
  - o La livraison des plats cuisinés,
  - o La plonge batterie,
  - o La plonge vaisselle.
- Corriger les erreurs potentielles lors des phases de travail.

## PROGRAMME

Il s'agit d'un accompagnement technique et personnalisé à chaque unité de production.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

Le test de positionnement sera réalisé sur le poste en réalisant les tâches et à l'oral.

## Module 2 : les Bonnes pratiques d'hygiènes : la production et de la livraison

- La cuisson et le maintien à température,
- L'assemblage,
- Le conditionnement,
- L'étiquetage,
- La descente à température,
- Le stockage,
- L'allotissement,
- La livraison des plats cuisinés,
- La plonge batterie,
- La plonge vaisselle.
- Les bons gestes pour assurer la traçabilité.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

## Pratique Cuisine Satellite

Maintien et Actualisation de connaissances en restauration collective. Les bonnes pratiques d'hygiène: Les étapes à la cuisine satellite

### PUBLIC

Travailleurs porteurs de handicap et/ou déficience intellectuelle

### PRÉ-REQUIS

Formation théorique en hygiène et sécurité alimentaire Module 1

### DURÉE

7 heures

### EFFECTIFS

4 personnes

### LIEU

nous consulter

### VALIDATION PAR BLOCS DE COMPETENCES

Non

### DELAIS D'ACCES

1 mois avant la formation

### TARIFS

Sur devis

### ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

### MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

#### Méthode expositive :

-Exposé théorique

#### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

#### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Le test de positionnement est réalisé en continu lors de la phase d'accueil par méthodes interrogatives. Le test de fin sera réalisé par exercices seront réalisés dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ». Une grille d'objectifs sera remplie en continue pour chaque personne afin d'évaluer l'atteinte des objectifs.

### MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

### RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

### FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,

Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

### FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

### FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité sur son poste de travail dans une cuisine satellite afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur,
- Mettre en œuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer les fondamentaux des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine satellite
- Corriger les erreurs potentielles lors des phases de travail.

### PROGRAMME

Il s'agit d'un accompagnement technique et personnalisé à chaque pôle de distribution.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

Le test de positionnement sera réalisé sur le poste en réalisant les tâches et à l'oral.

### Module 3 : les bonnes pratiques d'hygiènes : les étapes à la cuisine satellite

- La réception des plats cuisinés,
- La remise à température,
- La gestion des déchets alimentaires,
- La gestion des restes alimentaires,
- La plonge batterie,
- La plonge vaisselle,
- Les bons gestes pour assurer la traçabilité.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

#### PUBLIC

Travailleurs porteurs de handicap et/ou déficience intellectuelle

#### PRÉ-REQUIS

Formation théorique en hygiène et sécurité alimentaire Module 1

#### DURÉE

7 heures

#### EFFECTIFS

4 personnes

#### LIEU

nous consulter

#### VALIDATION PAR BLOCS DE COMPETENCES

Non

#### DELAIS D'ACCES

1 mois avant la formation

#### TARIFS

Sur devis

#### ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

#### MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

##### Méthode expositive :

-Exposé théorique

##### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

##### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

#### MODALITÉ D'ÉVALUATION

Le test de positionnement est réalisé en continu lors de la phase d'accueil par méthodes interrogatives. Le test de fin sera réalisé par exercices seront réalisés dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ». Une grille d'objectifs sera remplie en continue pour chaque personne afin d'évaluer l'atteinte des objectifs.

#### MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

#### RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

#### FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur, Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

#### FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

#### FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

#### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur,
- Mettre en œuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine satellite.

#### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer les fondamentaux des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine.
- Corriger les erreurs potentielles lors des phases de travail.

#### PROGRAMME

Il s'agit d'un accompagnement technique et personnalisé sur le nettoyage et la désinfection.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

Le test de positionnement sera réalisé sur le poste en réalisant les tâches et à l'oral.

#### Module 4 : Le nettoyage et la désinfection en restauration collective

- Les équipements de nettoyage et la désinfection,
- Les produits d'entretien
- Le stockage des produits d'entretien,
- Les Équipements de Protections Individuelles,
- Le plan de nettoyage et de désinfection,
- La méthode TACT,
- Les bons gestes pour assurer la traçabilité.

L'appréciation des connaissances est réalisée au travers de la réalisation d'exercice dans le livre augmenter « travailler en restauration collective ».

Maintien et Actualisation des compétences en Hygiène Alimentaire et aux obligations sanitaire

<b>PUBLIC</b>
Principalement, les responsables et seconds des cuisines centrales
<b>PRÉ-REQUIS</b>
Personnel ayant suivi une formation initiale en hygiène et sécurité alimentaire
<b>DURÉE</b>
6 heures
<b>EFFECTIFS</b>
6 personnes maximum
<b>LIEU</b>
nous consulter
<b>VALIDATION PAR BLOCS DE COMPETENCES</b>
Non
<b>DELAIS D'ACCES</b>
1 mois avant la formation
<b>TARIFS</b>
Sur devis
<b>ACCESSIBILITÉ</b>
Contactez notre référent handicap
<b>MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES</b>
<p><b>Méthode expositive :</b> - Exposé théorique</p> <p><b>Méthode interrogative :</b> - Questionnement du formateur - Echanges sur les expériences vécues</p> <p><b>Méthode démonstrative et active :</b> - Exercices pratiques - Mise en situation</p>
<b>MODALITÉ D'ÉVALUATION</b>
<p>Un questionnaire permettant le contrôle des connaissances sera remis au début de journée de formation et un second sera réalisé à la fin de la journée de formation.</p> <p>Les résultats entre les 2 tests seront comparés, et permettront de mesurer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le niveau initial de chaque stagiaire et du groupe.</li> <li>- Le taux de progression de chaque stagiaire et du groupe lors de cette formation.</li> </ul>
<b>MOYENS TECHNIQUES</b>
Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte
<b>RESSOURCES PÉDAGOGIQUES</b>
Support de cours Livret de formation Attestation de formation
<b>FORMATEUR</b>
M. Frédéric ELISABETH, Auditeur, Formateur Hygiène Alimentaire. Expérience professionnelle en tant que gérant de cuisine centrale
<b>FINANCEMENT</b>
OPCO Non éligible CPF

## FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur,
- Mettre en œuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer et maîtriser les fondamentaux des bonnes pratiques en hygiène en cuisine.
- Connaître le rôle du plan de maîtrise sanitaire et L'HACCP.
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène des opérations.

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel. Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

## PROGRAMME

### 1ère Demi-journée

Accueil

Test de positionnement

#### Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire

- Qu'est-ce que le Plan de Maîtrise Sanitaire?
- Qui est concerné par le PMS?
- PMS et obligations réglementaires
- Le vocabulaire utilisé dans le contexte PMS (PR, PRPO, CCP)

### 2ème Demi-journée

#### Le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les actions à mener par les équipes
- Les mesures de vérification du fonctionnement
- Les documents relatifs à la maîtrise des points critiques

Test de fin de formation

Échange sur les retours d'expérience avec les stagiaires

<b>PUBLIC</b>
Tous type d'intervenants en cuisine satellite, nouvellement arrivés au sein des équipes, Chef de cuisine satellite
<b>PRÉ-REQUIS</b>
Aucun
<b>DURÉE</b>
6 heures
<b>EFFECTIFS</b>
6 personnes maximum
<b>LIEU</b>
nous consulter
<b>VALIDATION PAR BLOCS DE COMPETENCES</b>
Non
<b>DELAIS D'ACCES</b>
1 mois avant la formation
<b>TARIFS</b>
Sur devis
<b>ACCESSIBILITÉ</b>
Contactez notre référent handicap
<b>MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES</b>
<p><b>Méthode expositive :</b> -Exposé théorique</p> <p><b>Méthode interrogative :</b> -Questionnement du formateur</p> <p>-Echanges sur les expériences vécues</p> <p><b>Méthode démonstrative et active :</b> -Exercices pratiques -Mise en situation</p>
<b>MODALITÉ D'ÉVALUATION</b>
<p>Un questionnaire permettant le contrôle des connaissances sera remis au début de journée de formation et un second sera réalisé à la fin de la journée de formation.</p> <p>Les résultats entre les 2 tests seront comparés, et permettront de mesurer :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le niveau initial de chaque stagiaire et du groupe.</li> <li>- Le taux de progression de chaque stagiaire et du groupe lors de cette formation.</li> </ul>
<b>MOYENS TECHNIQUES</b>
Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte
<b>RESSOURCES PÉDAGOGIQUES</b>
Support de cours Livret de formation Attestation de formation
<b>FORMATEUR</b>
M. Frédéric ELISABETH, Auditeur, Formateur Hygiène Alimentaire. Expérience professionnelle en tant que gérant de cuisine centrale
<b>FINANCEMENT</b>
OPCO Non éligible CPF

## FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur,
- Mettre en œuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer et maîtriser les fondamentaux des bonnes pratiques en hygiène en cuisine satellite.
- Se familiariser avec la notion d'autocontrôle et de PMS.
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène des opérations.

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel. Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

## PROGRAMME

### 1ère Demi-journée

Accueil

Test de positionnement

#### Le contexte réglementaire :

- La réglementation en vigueur.
- Les toxi-infections alimentaires.
- La chaîne de responsabilité.

#### Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
- Les autres dangers potentiels (Physique- Chimique-Allergènes).
- Les moyens de maîtrise des risques.

### 2ème Demi-journée

#### Introduction aux objectifs sanitaires :

- Définition et objectif du HACCP
- Le plat témoin
- Présentation des outils de traçabilité au regard du Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine.

Test de fin de formation

## PUBLIC

Tous type d'intervenants en cuisine satellite, nouvellement arrivés au sein des équipes, Chef de cuisine

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## DURÉE

6 heures

## EFFECTIFS

6 personnes maximum

## LIEU

nous consulter

## VALIDATION PAR BLOCS DE COMPETENCES

Non

## DELAIS D'ACCES

1 mois avant la formation

## TARIFS

Sur devis

## ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

## MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Méthode expositive :

-Exposé théorique

### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Un questionnaire permettant le contrôle des connaissances sera remis au début de journée de formation et un second sera réalisé à la fin de la journée de formation.

Les résultats entre les 2 tests seront comparés, et permettront de mesurer :

- Le niveau initial de chaque stagiaire et du groupe.
- Le taux de progression de chaque stagiaire et du groupe lors de cette formation.

## MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

## RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

## FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur, Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

## FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

## FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur,
- Mettre en œuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer et maîtriser les fondamentaux des bonnes pratiques en hygiène en cuisine .
- Connaître le rôle du plan de maîtrise sanitaire et L'HACCP
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène des opérations.

## PROGRAMME

### 1ère Demi-journée

Accueil

Test de positionnement

#### Le contexte réglementaire :

- La réglementation en vigueur.
- Les toxi-infections alimentaires.
- La chaîne de responsabilité.

#### Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation.
- Les autres dangers potentiels (Physique- Chimique-Allergènes).
- Les moyens de maîtrise des risques.

### 2ème Demi-journée

#### Introduction aux objectifs sanitaires :

- Définition et objectif du HACCP
- Présentation des outils de traçabilité au regard du Plan de Maîtrise Sanitaire de la cuisine.

Test de fin de formation

## PUBLIC

Principalement, les responsables et seconds des cuisines satellites

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## DURÉE

6 heures

## EFFECTIFS

6 personnes maximum

## LIEU

nous consulter

## VALIDATION PAR BLOCS DE COMPETENCES

Non

## DELAIS D'ACCES

1 mois avant la formation

## TARIFS

Sur devis

## ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

## MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Méthode expositive :

-Exposé théorique

### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Un questionnaire permettant le contrôle des connaissances sera remis au début de journée de formation et un second sera réalisé à la fin de la journée de formation.

Les résultats entre les 2 tests seront comparés, et permettront de mesurer :

- Le niveau initial de chaque stagiaire et du groupe.
- Le taux de progression de chaque stagiaire et du groupe lors de cette formation.

## MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

## RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

## FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,  
Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle  
en tant que gérant de cuisine centrale

## FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

## FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux consommateurs.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en vigueur,
- Mettre en œuvre les procédures, les équipements et les méthodes de travail au sein de la cuisine centrale.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Maîtriser les différentes étapes de la mise en place d'un Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène irréprochable dans votre établissement.
- Suivre son PMS et le faire évoluer.

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à respecter sur les postes.

## PROGRAMME

### 1ère Demi-journée

Accueil

Test de positionnement

### Introduction au Plan de Maîtrise Sanitaire

- Qu'est-ce que le Plan de Maîtrise Sanitaire ?
- Qui est concerné par le PMS ?
- PMS et obligations réglementaires
- Le vocabulaire utilisé dans le contexte PMS (PR, PRPO, CCP)

### 2ème Demi-journée

### Le contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire

- Les Bonnes pratiques d'Hygiène
- Le plan HACCP.
- La traçabilité et la gestion des produits non-conformes.

Échange sur les retours d'expérience avec les stagiaires

Questionnaire écrit comportant 10 questions fondamentales sur l'hygiène en restauration collective.

Mesure de l'indice de satisfaction des stagiaires

## PUBLIC

Éducateurs spécialisés en charge de la prise  
du repas des personnes accueillis dans  
l'établissement. Chef de service cuisine internat

## PRÉ-REQUIS

Aucun

## DURÉE

6 heures

## EFFECTIFS

6 personnes maximum

## LIEU

nous consulter

## VALIDATION PAR BLOCS DE COMPÉTENCES

Non

## DELAIS D'ACCES

1 mois avant la formation

## TARIFS

Sur devis

## ACCESSIBILITÉ

Contactez notre référent handicap

## MÉTHODES ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

### Méthode expositive :

-Exposé théorique

### Méthode interrogative :

-Questionnement du formateur

-Echanges sur les expériences vécues

### Méthode démonstrative et active :

-Exercices pratiques

-Mise en situation

## MODALITÉ D'ÉVALUATION

Un questionnaire permettant le contrôle des connaissances sera  
remis au début de journée de formation et un second sera réalisé  
à la fin de la journée de formation.

Les résultats entre les 2 tests seront comparés, et permettront de  
mesurer :

- Le niveau initial de chaque stagiaire et du groupe.
- Le taux de progression de chaque stagiaire et du groupe lors  
de cette formation.

## MOYENS TECHNIQUES

Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte

## RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

Support de cours

Livret de formation

Attestation de formation

## FORMATEUR

M. Frédéric ELISABETH, Auditeur,  
Formateur Hygiène Alimentaire.

Expérience professionnelle

en tant que gérant de cuisine centrale

## FINANCEMENT

OPCO

Non éligible CPF

## FINALITÉ

À l'issue de la formation, l'apprenant doit mettre en pratique et respecter les  
règles d'hygiène et de sécurité au sein de son établissement ou sa cuisine  
afin de garantir l'innocuité des ingrédients et des plats proposés aux  
consommateurs.

## OBJECTIFS GÉNÉRAUX

- Appliquer les règles de sécurité alimentaire édictées par les textes en  
vigueur,
- Mettre en œuvre les procédures, les équipements et les méthodes de  
travail au sein de la cuisine centrale.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Appliquer et maîtriser les fondamentaux des bonnes pratiques en  
hygiène en cuisine.
- Se familiariser avec la notion d'autocontrôle et de PMS.
- Intégrer la réglementation et garantir une hygiène des opérations.

Il s'agit d'un accompagnement technique du personnel.

Sur chaque étape, nous mettrons en évidence, avec les stagiaires, les  
erreurs de méthode de travail à ne pas commettre et les bons gestes à  
respecter sur les postes.

## PROGRAMME

### 1ère Demi-journée

Accueil

Test de positionnement

#### Le contexte réglementaire :

- La réglementation en vigueur
- Les toxi-infections alimentaires
- La chaîne de responsabilité

#### Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les autres dangers potentiels (Physique-Chimiques-Allergènes)
- Les moyens de maîtrise des risques

### 2ème Demi-journée

#### Introduction aux objectifs sanitaires :

- Définition et objectif du HACCP
- Le plat témoin.
- Présentation des outils de traçabilité au regard du Plan de Maîtrise  
Sanitaire de la cuisine ou du GBPH à destination des  
consommateurs.

#### Test de fin de formation