



# LIVRET D'ACCUEIL

## I II

### **Sommaire**

#### **Présentation de CFR**

Présentation du gérant  
Les moyens de contacts  
Les services proposées  
Notre processus  
Rencontrez notre équipe

## III

#### **Présentation des services proposés**

Présentation de l'offre conseil & audit  
Présentation de l'offre bureau d'études  
Présentation de l'offre formation  
Présentation  
La politique de formation  
Démarche de formation  
Le déroulement de votre formation  
Les lieux de formation  
Déploiement  
Les prestation proposées

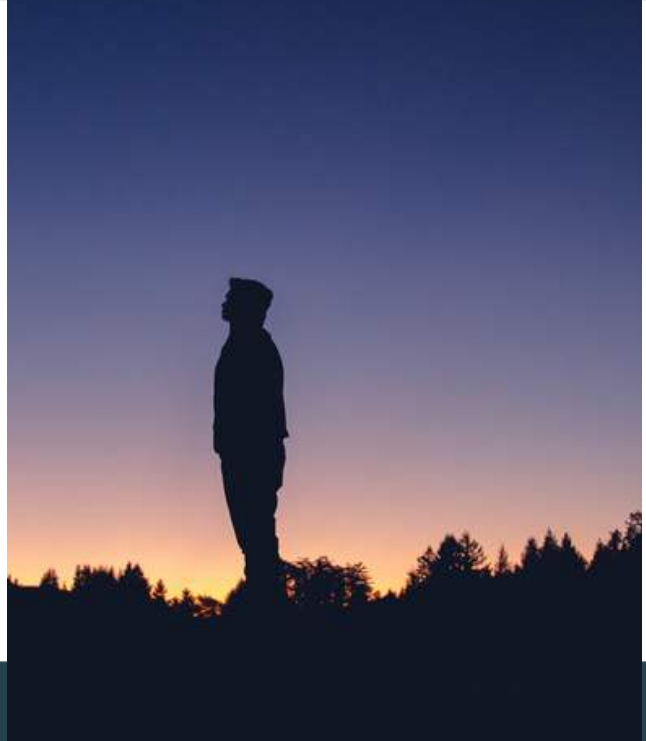
## IV

#### **Règlement intérieur**

## V

#### **La politique qualité**

# MOT D'ACCUEIL



CFR- Conseil Formation Restauration a pour objectif de proposer des prestations de conseil, de bureau d'étude cuisine, de formation, d'audit dans le domaine de la restauration.

Le secteur de la restauration est régi par de nombreux textes réglementaires en hygiène et sécurité alimentaire, nutrition et en développement durable.

Nos missions sont de vous accompagner dans votre projet et de vous proposer des solutions adaptées.

*"Un Projet. Une Solution. Un accompagnement"*

Frédéric Elisabeth

# 1. PRÉSENTATION DE CFR :

## Présentation générale

Nom Commercial : CFR – Conseil Formation Restauration

Numéro SIRET : 902 439 579 00019

Code APE : 7112B

Siège social : 2, chemin Bois Pion 97418 Plaine des Cafres

Numéro de formateur : 04973330797

Responsable : Mr Frédéric Élisabeth

### • Présentation du gérant

Fort de 21 ans d'expériences et de savoir-faire (moniteur d'atelier en ESAT, chef gérant dans des cuisines centrales de 1000 à 4500 repas), je propose mes compétences dans le domaine de la restauration : restauration collective, traditionnelle, cafétéria, traiteur et événementiel.

J'ai les compétences suivantes :

- L'écoute,
- Le professionnalisme,
- La rigueur,
- La méthode,
- L'adaptabilité,
- Le respect des normes en vigueur,

Manager et homme de terrain, je suis capable de fédérer les équipes et de coconstruire un projet innovant et durable.

Mon aisance relationnelle me permet d'identifier les besoins opérationnels et matériels afin d'atteindre les objectifs fixés.

### • Les moyens de contact

Site internet : à venir

• Téléphone : 06 92 54 54 62

• Mail : [cfr.frederic@gmail.com](mailto:cfr.frederic@gmail.com)

• Réseaux sociaux : CFR

# 1. PRÉSENTATION DE CFR :

- Les services proposés

---

Nos prestations s'articulent dans les domaines d'activités suivants :

**Conseil & Audit :**

Le conseil & audit vont nous plonger dans l'organisation de chaque cuisine. L'évaluation des process, la réalisation d'un plan d'action, l'analyse des besoins, la conduite aux changements et la valorisation des atteintes de chaque objectif va permettre aux managers et aux équipes de progresser dans chacun des thématiques de notre secteur d'activité : qualités organoleptiques, qualités nutritionnelles , le développement durable...

**Bureau d'études :**

Le bureau d'étude va répondre aux besoins de développement et gestion de projets que les clients tels que les collectivités, les associations ou les entreprises de restauration collective ou agro alimentaire souhaitent gérer. De l'étude de faisabilité à la réception des travaux, notre expertise couvre l'ensemble des opérations.

**Formations :**

Des formations adaptées seront proposées suivant les besoins sur ces mêmes thématiques.



---

Nos missions principales sont •

1. Aider dans l'amélioration de la restauration collective au sein de votre structure dans une démarche éco citoyenne, qualitative et sécuritaire.
2. Adapter des connaissances théoriques et pratiques en restauration en faveur du personnel.
3. Créer des passerelles entre les différents interlocuteurs autour de la restauration et être facilitateur de projet.

# 2. LES SERVICES PROPOSÉS

- Présentation de l'offre conseil & audit

Cette mission couvre des prestations variées ne rentrant pas dans le cadre classique des missions décrites ci-avant. Nous dispensons des conseils techniques et fonctionnels aux clients/maîtres d'ouvrage, précisons avec eux les contours de leur projet restauration, ouvrons des axes de réflexion inexplorés, les assistons ponctuellement sur des missions en cours, en résolvant des problématiques bloquantes ou posons simplement un regard neuf et impartial sur leur dossier. Le cas échéant, nous nous entourons de partenaires extérieurs qui viennent exercer des compétences connexes ou complémentaires à notre expertise cuisine (décorateurs, agenceurs, consultants...).

Les prestations de conseil sont diverses :

- Organisation ou réorganisation de la production
- Assistance à l'ouverture de la cuisine centrale
- Validation de la méthode HACCP
- Élaboration des fiches techniques
- Validation des diagrammes de fabrication

La réalisation d'audits de fonctionnement :

- Fonction de production
- Méthodes d'approvisionnements
- Évaluation des besoins en personnes
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Nutrition
- Gaspillage alimentaire
- Achat en restauration

L'Assistance :

- À l'élaboration des dossiers d'agrément
- Auprès des organismes de contrôles ( DAAF)
- À l'élaboration du Plan de maîtrise sanitaire, GBPH

# 2. LES SERVICES PROPOSÉS

- Présentation de l'offre bureau d'études

- L'étude de faisabilité

Il s'agit de la mission de pré-étude préconisée dans le cadre d'une restructuration.

- Diagnostic

Pour tout réaménagement de cuisine, la phase de Diagnostic consiste à recueillir des données sur site et auprès de la Maîtrise d'Ouvrage en procédant à divers relevés (photographique, surfaces, équipements, fonctionnel...). Cette étape vise à faire émerger les dysfonctionnements et les non-conformités de l'organisation existante.

- Faisabilité

Une fois les besoins projetés précisés, la seconde étape (Faisabilité) consiste à procéder à l'analyse croisée des informations collectées. Elle aboutit à la définition des orientations fonctionnelles et techniques envisageables et à l'estimation des budgets correspondants.

- Définition

Dans le cadre d'une construction, la faisabilité, alors réduite à la définition des besoins et à la détermination des contours techniques et financiers d'un projet, est également appelée Définition.

- La Maîtrise d'œuvre

Les appels d'offres publics « maîtrise d'œuvre » sont régis par la loi MOP mais inspirent également largement le marché privé.

Nous intervenons en tant que co- ou sous-traitant au sein de l'équipe constituée par l'architecte mandataire / l'entreprise générale / le BET ( bureau d'étude technique) chargé de la mise en œuvre globale du projet (construction, restructuration).

La mission de base comporte diverses phases d'étude et de chantier

- Esquisse

La phase d'Esquisse permet de proposer à la Maîtrise d'Ouvrage plusieurs axes de fonctionnement de la cuisine / distribution

- APS

Une fois le scénario d'esquisse choisi, celui-ci est développé lors de l'Avant-Projet Sommaire (APS). Il s'agit de présenter un plan d'implantation, des équipements, zone à zone.

# 2. LES SERVICES PROPOSÉS

- **Présentation de l'offre bureau d'études**

- APD

Suit l'Avant-Projet Détaillé (APD) qui définit les besoins en réservations des divers équipements et précise le budget « équipements » alloué au projet.

- PRO ou DCE

L'étude de Projet (PRO), très détaillée, est menée à l'intention des entreprises et installateurs d'équipements. C'est sur ces bases qu'ils adresseront leurs propositions à la Maîtrise d'Ouvrage / Maîtrise d'Œuvre.

- ACT

La phase Assistance Contrats de Travaux (ACT), consistera à compiler et soumettre à la Maîtrise d'Ouvrage ces diverses offres émises par les fabricants et installateurs d'équipements et à les analyser objectivement. La Maîtrise d'Ouvrage pourra alors, en connaissance de cause, procéder à la sélection des entreprises.

- VISA ou DET et AOR

Les phases Direction de l'Exécution des contrats de Travaux (VISA, DET) et Assistance aux Opérations de Réception (AOR) relèvent du suivi de chantier. On veille à la conformité des plans, à la bonne installation des équipements et au respect des prescriptions techniques émises en phase PRO.

- 1. Présentation

Nos formations pratiques se réalisent in situ, il se définit comme le processus d'acquisition de compétences à partir de la situation de travail. Elle conduit à une acquisition de compétences dans l'action et en situation professionnelle réelle. Dans le domaine de la restauration, la palette entière des métiers est couverte par CFR et son réseau de partenaires. Nous vous proposons des formations professionnelles théoriques et en situation de travail: en Hygiène et sécurité alimentaire, Nutrition en restauration collective, en Gaspillage alimentaire, sur les techniques culinaires.

# 2. LES SERVICES PROPOSÉS

Notre panel de formations est la suivante:

- 
- Hygiène en restauration  
Bases de l'hygiène (guide des bonnes pratiques), connaissance de la législation, hygiène personnelle, entretien général de la cuisine et de ses abords.
  - HACCP : (Hazard Analysis Critical Control Point).  
Mise en place sur le site de la méthode de surveillance et de contrôle,
  - identification des dangers physiques, chimiques, biologiques.  
Plan de maîtrise sanitaire.

## Organisation du travail en production

- Planning de fabrication, conditionnement, refroidissement, stockage des plats cuisinés à l'avance.

## Techniques culinaires en restauration, utilisation rationnelle de matériels

- Révision des techniques de base : les différents types de cuisson, la préparation et fabrication, la potentialité des équipements, les techniques d'utilisations, l'adaptation de la prestation à la clientèle (personnes âgées, hospitalier, scolaire, centres de loisir...).

## Nettoyage et désinfection des locaux collectifs

- Connaissance et utilisation des produits, des procédures à respecter, des règles de sécurité en vigueur.

## Faire des formations adaptées pour des travailleurs en situations de handicaps

- Hygiène et sécurité alimentaire.
- Techniques culinaires...

Notre force est l'expertise en restauration développée sur le terrain. Nous proposons des possibilités pouvant s'adapter aux projets et aux besoins des managers et des équipes.

## 2. La politique de formation

Nous accordons une importance centrale à la formation et à la qualification du personnel. Chaque année nous réalisons des formations afin de rester au fait de la réglementation, de se professionnaliser dans de nouveaux domaines.

Formations et des événements sont déjà prévus :

2022

- Certification QUALIOP1 pour le domaine de la formation,
- Formation ADEME sur les thématiques du développement durable.

2023

- Formation Dynamisez vos formations avec la pédagogie active
- Formation Devenir formateur

# 2. LES SERVICES PROPOSÉS

Formations et des évènements :

2024

- Formation Organisation et gestion de la production en Restauration collective

2025

- Salon SIRHA

2026

- FORMATION REVIT
- Formation sur l'utilisation de l'IA (deuxième semestre 2026)

## 3. Démarche de formation

Votre inscription sur les sessions de formation est effectuée par différents moyens :

- Via le responsable formation de votre entreprise
- Via une demande de formation est effectuée par des managers
- Via le site de CFR (à venir)

Un accompagnement de proximité (par téléphone ou par mail) vous permet de régler les démarches administratives et de planifier votre inscription à la formation en articulant les délais impartis par les financeurs et vos disponibilités. L'entreprise a recueilli en amont vos attentes et besoins et vous a positionné sur une prestation. Lorsque vous faites individuellement la démarche de formation, le formateur fera, par téléphone, un diagnostic de votre demande et vous orientera vers la session de formation adaptée. Au moment de l'inscription, différents documents relatifs à la formation :

- devis
- plan de formation et programme dans lequel sont détaillés les objectifs, la démarche pédagogique et les moyens ainsi les modalités d'évaluations,
- convention,
- Règlement intérieur,
- convocation, sont transmises par e-mail soit au responsable de formation de votre entreprise ou à votre adresse.

## 4. Le déroulement de votre formation

En début de formation, le formateur vous remet la fiche technique de formation et le livret d'accueil. La phase d'accueil débute par un échange informel autour d'une collation offerte. Elle se poursuit par l'entrée en formation avec en amont les points d'organisations, les présentations, l'expression des attentes. Ces phases visent à instaurer un climat favorisant votre libre expression. Elles ont aussi pour objectif de vous positionner en tant qu'acteur de votre formation. Une évaluation de départ vous est proposée, non pas dans une visée de contrôle mais bien dans l'objectif d'adapter le contenu et les outils. Tout au long de la formation, vous réaliserez des évaluations continues. Celles-ci ont pour but de vérifier l'atteinte des objectifs et dans le cas contraire, de procéder à des remédiations, d'adapter les moyens et les modalités pédagogiques. La formation se clôture par une évaluation de vos connaissances et /ou de vos savoirs faire : mise en situation. Une évaluation qualitative vous est aussi proposée afin de réaliser des actions correctives de la prestation. Vous recevrez une attestation de formation. Selon votre situation, un compte rendu et un avis sont adressés à l'employeur et lui permet de procéder à la démarche d'habilitation.

# 2. LES SERVICES PROPOSÉS

La démarche pédagogique retenue est la suivante :

- Méthode participative, interrogative, démonstrative
- Partage d'expériences
- Apports théoriques, supports de cours (livret pédagogique)
- Etudes de cas, mise en situation

Cette démarche s'appuie sur les moyens pédagogiques et techniques d'animations suivants :

- Technique de brainstorming avec post it
- Klaxoon
- Paperboard
- PowerPoint
- Supports vidéo
- KALISSA : Matériels pour mise en situation réelle , Jeu de rôle
- Livret adapté pour les travailleurs d'ESAT - Remue Ménages

## 5. Les lieux de formations

### 1. Déploiement

Les formations peuvent se dérouler au sein de votre entreprise ou sont dispensées sur les secteurs Sud, Ouest, Est. Un partenariat avec des acteurs de ces territoires, acté par une convention, permet de vous proposer un accueil dans des salles équipées.

L'adresse du partenaire Sud est la suivante :

Techsud :

27 Av. Dr Jean Marie Dambreville, Saint-Pierre 97410, La Réunion



## 2. LES SERVICES PROPOSÉS

L'adresse du partenaire Ouest est la suivante :

- Esat Edmond Albius  
110 Chem. Piton Défaud, St Paul 97460, La Réunion



L'adresse du partenaire Est est la suivante :

- Esat La Confiance  
Rue Tamarins 31, 97470 Saint Benoît



# 2. LES SERVICES PROPOSÉS

## 2. Les prestations proposées

Les salles de formation sont équipées de :

- ▶ Vidéo projecteur
- ▶ Téléviseur
- ▶ Connection wifi
- ▶ Imprimante
- ▶ Machine à café
- ▶ Distributeur d'eau

Le site est accessible aux personnes en situation de handicap et dispose d'un parking. Les repas sont proposés sur les lieux d'accueil ou peuvent être commandés à proximité. Je reste disponible pour vous répondre par les différents biais de communication cités plus haut.

# 3. RÈGLEMENT INTÉRIEUR

- Article 1 :  
Le présent règlement est établi conformément aux dispositions des articles L.6352-3 et L.6352-4 et R.6352-1 à R.6352-15 du Code du travail. Il s'applique à tous les stagiaires, et ce pour la durée de la formation suivie.
- Article 2 : Discipline :  
Il est formellement interdit aux stagiaires :
  - D'introduire des boissons alcoolisées dans les locaux de l'organisme ;
  - De se présenter aux formations en état d'ébriété ;
  - D'emporter ou modifier les supports de formation ;
- Article 3 : Sanctions  
Tout agissement considéré comme fautif par la direction de l'organisme de formation pourra, en fonction de sa nature et de sa gravité, faire l'objet de l'une ou l'autre des sanctions ci-après par ordre croissant d'importance :
  - Avertissement écrit par le Directeur de l'organisme de formation ;
  - Blâme
  - Exclusion définitive de la formation
- Article 4 : Entretien préalable à une sanction et procédure.  
Aucune sanction ne peut être infligée au stagiaire sans que celui-ci ne soit informé dans le même temps et par écrit des griefs retenus contre lui. Lorsque l'organisme de formation envisage une prise de sanction, il convoque le stagiaire par lettre recommandée avec accusé de réception ou remise à l'intéressé contre décharge en lui indiquant l'objet de la convocation, la date, l'heure et le lieu de l'entretien, sauf si la sanction envisagée n'a pas d'incidence sur la présence du stagiaire pour la suite de la formation.  
Au cours de l'entretien, le stagiaire a la possibilité de se faire assister par une personne de son choix, stagiaire ou salarié de l'organisme de formation. La convocation mentionnée à l'article précédent fait état de cette faculté. Lors de l'entretien, le motif de la sanction envisagée est indiqué au stagiaire : celui-ci a alors la possibilité de donner toute explication ou justification des faits qui lui sont reprochés.  
Lorsqu'une mesure conservatoire d'exclusion temporaire à effet immédiat est considérée comme indispensable par l'organisme de formation, aucune sanction définitive relative à l'agissement fautif à l'origine de cette exclusion ne peut être prise sans que le stagiaire n'ait été au préalable informé des griefs retenus contre lui et, éventuellement, qu'il ait été convoqué à un entretien et ait eu la possibilité de s'expliquer devant une Commission de discipline.  
La sanction ne peut intervenir moins d'un jour franc ni plus de 15 jours après l'entretien où, le cas échéant, après avis de la Commission de discipline.  
Elle fait l'objet d'une notification écrite et motivée au stagiaire sous forme lettre recommandée, ou d'une lettre remise contre décharge. L'organisme de formation informe concomitamment l'employeur, et éventuellement l'organisme paritaire prenant à sa charge les frais de formation, de la sanction prise.

# 4. POLITIQUE QUALITÉ

## Notre engagement

L'organisme de formation CFR - Conseil Formation en Restauration s'engage à proposer des prestations de formation répondant aux exigences du Référentiel National Qualité (Qualiopi), aux besoins des apprenants et aux attentes des entreprises et partenaires.

### ✓ Satisfaction des bénéficiaires

- Identifier et analyser les besoins de chaque public.
- Adapter les contenus et modalités pédagogiques aux objectifs visés.
- Accompagner les apprenants tout au long de leur parcours.

### ✓ Qualité des prestations

- Concevoir des formations actualisées et opérationnelles.
- Mettre en œuvre des méthodes pédagogiques adaptées.
- Évaluer les acquis et mesurer l'atteinte des objectifs.

### ✓ Professionnalisation continue

- Maintenir et développer les compétences des formateurs.
- Assurer une veille réglementaire, pédagogique et métier.

### ✓ Accessibilité et égalité des chances

- Faciliter l'accès à nos formations pour tous les publics.
- Prendre en compte les situations de handicap et les besoins spécifiques.

### ✓ Amélioration continue

- Recueillir et analyser les retours des apprenants, formateurs et partenaires.
- Suivre des indicateurs de performance et de satisfaction.
- Mettre en œuvre les actions d'amélioration nécessaires.

## Nos objectifs

- Garantir la satisfaction de nos bénéficiaires.
- Développer les compétences et l'employabilité des apprenants.
- Assurer la conformité de nos pratiques aux exigences Qualiopi.
- Inscrire l'organisme dans une démarche permanente d'amélioration continue.

La Direction s'engage à mobiliser les moyens humains, pédagogiques et organisationnels nécessaires à l'atteinte de ces objectifs.

Version : 1.0

Date : 05 mai 2026

Responsable qualité / Direction : Frédéric ELISABETH

*Contactez-moi*

2, chemin Bois Pion 97418 Plaine des Cafres  
Cfr.frederic@gmail.com