



CFR-Conseil Formation en Restauration
2 chemin Bois Pion
La Plaine Des Cafres
97418 La Réunion



PRÉSENTATION

AUDIT
CONSEIL ET ASSISTANCE TECHNIQUE
FORMATION
BUREAU D'ÉTUDE GRANDE CUISINE

Réaliser le
mai 2026

Préparé pour
RENOUVELLEMENT CERTIFICATION QUALIOPi



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



Version 5
06 mai 2026

SOMMAIRE

| | |
|-----------------------------------|----|
| Présentation de la société..... | 7 |
| Les piliers de CFR..... | 8 |
| La méthode d'approche..... | 9 |
| Les moyens humains..... | 9 |
| Les prestations..... | 10 |
| Réalisations et expériences | 11 |
| Développement stratégique..... | 17 |

PRÉSENTATION

de la société

Conseil Formation en Restauration-CFR a été créé en septembre 2021. Les prestations ont démarré en janvier 2022.

Le Bureau d'étude technique (BET) CFR propose des solutions adaptées aux besoins en restauration collective et en agroalimentaire.

Fiches techniques de l'entreprise

CFR – Conseil Formation en Restauration

2 chemin Bois Pion 97418 Plaine des Cafres

06 92 54 54 62

cfr.frederic@gmail.com

Mr Frédéric ELISABETH

SIRET : 902 439 579 00019

APE : 7112B

NUM FORMATEUR : 04973330797

NUM ROPHYA : 040178042022

CERTIFIE QUALIOPi

Personnes à contacter pour les commandes

06 92 54 54 62

cfr.frederic@gmail.com

Mr Frédéric ELISABETH

PRÉSENTATION

de la société

LES PILIERS DE CFR

Dans un monde alimentaire qui connaît une forte évolution réglementaire : loi égalim, loi AGECE...

Il est primordial de définir un projet cohérent en tenant de ces transformations.

CFR souhaite :

- 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,
- Favoriser l'efficacité opérationnelle,
- Favoriser la souplesse dans chaque organisation en optimisant les processus dans une démarche d'amélioration continue,
- Réduire les risques,
- Piloter les activités.

PRÉSENTATION

de la société

LA MÉTHODE D'APPROCHE

CFR dispense des conseils techniques et fonctionnels aux clients. Il précise avec eux les contours de leur projet restauration, puis ouvre des axes de réflexion inexplorés et les assiste ponctuellement sur des missions en cours. Il soulève des problématiques bloquantes ou pose simplement un regard neuf et impartial sur leur dossier. Le cas échéant, il s'entoure de partenaires extérieurs qui viennent exercer des compétences connexes ou complémentaires à son expertise cuisine (*communication digitale, développement durable, consultants en restauration ...*).

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

- l'hygiène alimentaire,
- la qualité de la prestation,
- les techniques de travail,
- l'organisation et management d'équipe,
- le respect des budgets.

LES MOYENS HUMAINS

L'organigramme 2026

Mr ELISABETH FRÉDÉRIC

Gérant, formateur, Auditeur,
Conseil
Réfèrent qualité
Réfèrent handicap
Réfèrent pédagogique

Gérant

Frédéric ELISABETH



Fort de 22 ans d'expériences et de savoir-faire, il propose ses compétences dans le domaine de la restauration : restauration collective, traditionnelle, cafétéria, traiteur et événementiel.

Il a les compétences suivantes : l'écoute, le professionnalisme, la rigueur, la méthode, l'adaptabilité et le respect des normes en vigueur.

PRÉSENTATION

de la société

LES PRESTATIONS

Elles sont les suivantes :

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

Les thématiques développées sont :

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

L'expérience de CFR l'amène de manière régulière à vérifier le fonctionnement de cuisines centrales, cuisines satellites, cuisines pédagogiques et/ou de restaurants sous forme d'évaluation des performances.

LES ACTIVITÉS

La création de CFR-Conseil Formation en Restauration a eu lieu en septembre 2021.

Elle a développé sa politique de communication et a construit son réseau partenarial et commercial de janvier à mai 2022.

Sur la base du cadre législatif, encadrant la restauration collective, elle a créé des formations, des outils d'audits, de prestations et de conseils.

La société a démarré son activité en juin 2022 tout en restant dans une démarche de développement, de progression constante et de qualité.

CFR est aussi co-traitant, cette relation lui permet de réaliser du benchmarking et d'identifier les besoins de la clientèle.

PRÉSENTATION

de la société

RÉALISATIONS ET EXPÉRIENCES

Vous trouverez ci- après les expériences et réalisations de CFR

| CLIENT | ÉTABLISSEMENT OU SITE | THÉMATIQUE | TYPE DE PRESTATION |
|----------------------------------|---|--|--------------------|
| FORMATIONS 2022 | | | |
| Biotope 2022 | ESAT DE BEL ANSE TH SOIT 2 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | THÉORIQUE |
| Biotope 2022 | ESAT DE BEL ANSE SOIT 1 SESSION | Hygiène et sécurité alimentaire | THÉORIQUE |
| Alefpa 2022 | ESAT LA CONFIANCE SOIT 1 SESSION | Hygiène et sécurité alimentaire | AFEST |
| Alefpa 2022 | ESAT LA CONFIANCE SOIT 1 SESSION | Plan de maîtrise sanitaire | THÉORIQUE |
| Alefpa 2022 | ESAT LA CONFIANCE SOIT 1 SESSION | Manager sa brigade en ESAT | THÉORIQUE |
| Alefpa 2022 | ESAT LA CONFIANCE SOIT 1 SESSION | Les allergènes en restauration collective | THÉORIQUE |
| Alefpa 2022 | ESAT LA CONFIANCE SOIT 1 SESSION | Loi EGALIM | THÉORIQUE |
| Père Favron 2022 | CUISINE CENTRALE BOIS D'OLIVES SOIT 2 SESSIONS | Passage liaison froide | AFEST |
| Père Favron 2022 | CUISINE CENTRALE BOIS D'OLIVES SOIT 2 SESSIONS | Liaison froide mise en situation | AFEST |
| Père Favron 2022 | ALIZE SOIT 4 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | AFEST |
| Mairie de Salazie 2022 | CUISINE AUTONOME SOIT 4 SESSIONS | Les allergènes en restauration collective | THÉORIQUE |
| COLLEGE SAINTE GENEVIEVE 2022 | CLASSE DE 6 EME | Nutrition | THÉORIQUE |
| Père Favron 2022 | CUISINE CENTRALE BOIS D'OLIVES 1 SESSIONS | Plan de maîtrise sanitaire | THÉORIQUE |
| Père Favron 2022 | CUISINE CENTRALE BOIS D'OLIVES SOIT 2 SESSIONS | Création outils en gestion de production | AFEST |
| Père Favron 2022 | CUISINE CENTRALE BOIS D'OLIVES SOIT 4 SESSIONS | Accompagnement et consolidation compétences | AFEST |

PRÉSENTATION

de la société

RÉALISATIONS ET EXPÉRIENCES

Vous trouverez ci- après les expériences et réalisations de CFR

CLIENT ÉTABLISSEMENT OU SITE THÉMATIQUE TYPE DE PRESTATION

FORMATIONS 2023

| | | | |
|----------------------------------|--|---------------------------------|--------------------|
| Adapei 2023 | CUISINE CENTRALE ET 8 CUISINES SATELLITES SOIT 13 SESSIONS | Passage liaison froide | AFEST ET THEORIQUE |
| Père Favron 2023 | CUISINE CENTRALE BOIS D'OLIVES 1 SESSIONS | Plan de maîtrise sanitaire | THÉORIQUE |
| Mairie Étang Salé 2023 | CUISINE CENTRALE SOIT 2 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | THÉORIQUE |
| COLLEGE SAINTE GENEVIEVE 2023 | CLASSE DE 6 EME | Nutrition | THÉORIQUE |
| ALEFPA 2023 | FOYER ZARBOUTAN | Hygiène et sécurité alimentaire | THÉORIQUE |

CLIENT ÉTABLISSEMENT OU SITE THÉMATIQUE TYPE DE PRESTATION

FORMATIONS 2024

| | | | |
|----------------------|--|---------------------------------|--------------------|
| Alefpa | DIRECTION TERRITORIALE FORMATION DE TOUS LES ETABLISSEMENTS SOIT 24 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | THEORIQUE ET AFEST |
| Alefpa | FH ET EANM JEAN CLERMONT SOIT 4 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | THEORIQUE ET AFEST |
| Alefpa | ESAT DE JEAN CLERMONT SOIT 1 SESSION | Hygiène et sécurité alimentaire | |
| Père Favron | CEAP LES MIMOSAS SOIT 1 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | THÉORIQUE |
| Père Favron | POLE SOCIALE SOIT 2 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | THÉORIQUE |
| CCAS LE TAMPON | SAAD ET AAS SOIT 4 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | AFEST ET THEORIQUE |
| Mairie de Petite île | CUISINE CENTRALE SOIT 4 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | AFEST ET THEORIQUE |
| IRSAM | LA RESSOURCE SOIT 1 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | THÉORIQUE |
| IRSAM | PÔLE SENSORIEL SUD FORMATION SOIT 8 SESSIONS | Hygiène et sécurité alimentaire | THÉORIQUE |
| Adapei | CUISINES SATELLITES SOIT 2 SESSIONS | Passage liaison froide | AFEST ET THEORIQUE |

PRÉSENTATION

de la société

RÉALISATIONS ET EXPÉRIENCES

Vous trouverez ci- après les expériences et réalisations de CFR

FORMATIONS 2025

| | | | |
|-----------------------------|---|-----------------------------------|-----------|
| IRSAM | PÔLE SENSORIEL SUD 15/01/2025 - SOIT 1 SESSION | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| STELLA TRAITEUR | 19-20/02/2025 2 SESSIONS - 7H X 2 | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| ESAT BEL'ANSE (BIOTOP) | 28/03/2025 - SOIT 1 SESSION - 6H | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| ADAPEI ESAT DE BERIVE | 02-03/04/2025 - SOIT 2 SESSIONS - 3H X 2 | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| PÈRE FAVRON -PHD | 20-21/08/2025 + 02-03/09/2025 SOIT 4 SESSIONS - 7H X 2 | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| PÈRE FAVRON | 28/10/2025 - SOIT 1 SESSION - 6H | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| ALEFPA ESAT LA CONFIANCE | 17/10/2025 + 13/11/2025 SOIT 2 SESSIONS - 6H | Hygiène alimentaire | THEORIQUE |

Taux satisfaction ANNUEL : 98,18%

PRÉSENTATION

de la société

| CLIENT | ÉTABLISSEMENT OU SITE | THÉMATIQUE | TYPE DE PRESTATION |
|----------------------------------|--|--------------------------------|--------------------|
| FORMATIONS 2026 | | | |
| ALEFPA MAYOTTE | 19-22/01/2026 - SOIT 2 SESSIONS 14H X 2 (MAYOTTE) | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| ESAT LA CONFIANCE | 21/04/2026 - SOIT 1 SESSION - 6H | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| ESAT GERNEZ RIEUX | 13/05/2026 - SOIT 1 SESSION - 4H | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| ESAT LA CONFIANCE | 03/06/2026 - SOIT 1 SESSION - 4H | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| ALEFPA MAYOTTE | 19-20/05/2026 - SOIT 2 SESSIONS 14H X 1 (MAC HYGIÈNE & PMS) | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| PSM RAPHAËL BABET | 20+23/04 + 24/04 + 28 + 30/04/2026 SOIT 3 SESSIONS - 7H | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |
| EANM ZARBOUTAN / GERNEZ RIEUX | 29/05/2026 - SOIT 1 SESSION - 6H | Hygiène & Sécurité alimentaire | THEORIQUE |

TAUX SATISFACTION
GLOBAL : 97,88%

PRÉSENTATION

de la société

| CLIENT | ÉTABLISSEMENT OU SITE | THÉMATIQUE | TYPE DE PRESTATION |
|---------------------------|---|---------------------------------------|-------------------------------|
| CONSEIL | | | |
| Alefpa 2022 | ESAT EDMONT ALBIUS | DOSSIER D'AGRÉMENT ET PMS | MISE A JOUR |
| Alefpa 2022 | ESAT EDMONT ALBIUS | GBPH CUISINE PEDAGOGIQUE | REALISATION |
| Alefpa 2022 | ESAT EDMONT ALBIUS | PMS MARIE CASE | MISE A JOUR |
| Alefpa 2022 | ESAT MAXIME LAOPE | PMS CUISINE CENTRALE | MISE A JOUR |
| SSA 2022 | SURGELÉES DE L'OCEAN | DASC SURGELÉES DE L'OCEAN | REALISATION- EN COURS |
| Adapei 2022 | ESAT BÉRIVE | FAISABILITÉ PASSAGE EN LIAISON FROIDE | REALISATION |
| Adapei 2022 | ESAT BÉRIVE | DOSSIER D'AGRÉMENT | MISE A JOUR |
| Micro crèche cuisine 2023 | CRÊCHE ENCHANTÉE | PMS- DEROGATIO D'AGREMENT SANITAIRE | REALISATION- OBTENU |
| ADAPEI 2024 | DIRECTION TERRITORIAL | PMS DES 8 CUISINES SATELLITES | REALISATION |
| LA GRIGNOTTE 2024 | AGRO ALIMENTAIRE - BOUCHONS | DOSSIER D'AGRÉMENT | REALISATION - AGREMENT OBTENU |
| QUALIGOURMET 2024 | SURGELÉES DE L'OCEAN | DOSSIER D'AGRÉMENT | REALISATION - AGREMENT OBTENU |
| ALEFPA 2024 | ESAT LACONFiance- CUISINE CENTRALE | DOSSIER D'AGRÉMENT | MISE A JOUR |
| ALEFPA 2024 | COLLEGE SAINTE GENEVIEVE- CUISINE SATELLITE | PMS | MISE A JOUR |
| ALEFPA 2024 | RAYMOND ALLARD- CUISINE SATELLITE | PMS | MISE A JOUR |
| ALEFPA 2024 | JEAN CLERMONT- CUISINE SATELLITE | PMS | MISE A JOUR |
| ALEFPA 2024 | FH JEAN CLEMFRONT | PMS | CREATION |
| MAIRIE DE PETITE ILE 2024 | CUISINE CENTRALE | DOSSIER D'AGRÉMENT | MISE A JOUR |

PRÉSENTATION

de la société

| CLIENT | ÉTABLISSEMENT OU SITE | THÉMATIQUE | TYPE DE PRESTATION |
|--------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------|
| BUREAU D'ÉTUDE | | | |
| COREST | CLINIQUE DES FLAMBOYANTS | RUN CHANTIER | DET*/AOR* |
| COREST | CLINIQUE DES ORCHIDÉES | RUN CHANTIER | AOR* |
| COREST | CEAP BOIS D'OLIVES | RUN CHANTIER | DET*/AOR* |
| COREST | COLLÈGE SAINTE GENEVIEVE | RUN CHANTIER | DET*/AOR* |
| COREST | VILLA DES FRERES | RUN CHANTIER | DET*/AOR* |
| COREST | COLLÈGE ADRIEN CERNEAU | RUN CHANTIER | DET*/AOR* |
| COREST | ADAPEI | RUN CHANTIER | DET*/AOR* |
| COREST | ÉCOLE IMMACULÉ CONCEPTION | RUN CHANTIER | DET*AOR* |
| LES SURGELÉES DE L'OCEAN | AGRO ALIMENTAIRE | CONCEPTION | ESQUISSE |
| COREST | ALEFPA ZARBOUTAN | RUN CHANTIER | DET*/AOR |
| MICRO CRÛCHE CUISINE | CUISINE CENTRALE | CONCEPTION | ESQUISSE |
| COREST | COLLÈGE DEUX CANONS | RUN CHANTIER | DET*/AOR* |
| COREST | GROUPE SCOLAIRE SAINT LOUIS | RUN CHANTIER | DET*/AOR* |
| COREST | SEGPA HUBERT DE LISLE | RUN CHANTIER | DET* |
| COREST | COLLEGE HENRY MATISSE | RUN CHANTIER | DET* |
| COREST | ALEFPA LES RESIDENTIALES | RUN CHANTIER | DET* |
| COREST | ADAPEI FAO /IMPRO LA CAYENNE | PRESENTATION | DIAG*** |
| ALEFPA | ESAT GERNEZ RIEUX | PASSAGE EN LIAISON FROIDE | FAISABILITE |

*Direction de l'Exécution des contrats de Travaux (DET)

*Assistance aux Opérations de Réception (AOR)

***diagnostique (DIAG)

PRÉSENTATION

de la société

DÉVELOPPEMENT STRATÉGIQUE

Le Pourquoi de CFR ?

Le Gérant de CFR, grâce son expérience de la restauration collective, a pu mettre en évidence plusieurs besoins notamment :

- la formation adaptées à la Réunion pour les personnes en situation de handicaps,
- la formation des équipes face à la l'évolution constante des normes et nouvelles lois du marché,

Sa vision de la restauration collective

CFR veut contribuer à une restauration collective de qualité en répondant aux politiques publiques encadrant la restauration collective aux regards des enjeux éducatifs, citoyens, réglementaires et du développement économique local.

CFR souhaite encourager une restauration respectueuse des hommes, de leur santé et de l'environnement.

Il propose des solutions pour faire évoluer ou construire vos projets en restauration.

Le développement durable : consommer local

La consommation de produits locaux est la clé d'une alimentation écoresponsable. Un grand nombre d'acteurs de l'industrie et de l'agroalimentaire travaille pour la création d'offres adaptées.

La volonté de CFR est d'être à l'écoute de ces nouvelles offres et d'informer notre clientèle. Il souhaite être facilitateur et souhaite accompagner sa clientèle avec cette envie de consommer local.

MERCI DE VOTRE ATTENTION

CFRestauration
2 chemin Bois Pion
La plaine des cafres
974 La Réunion

Elisabeth Frédéric
cfr.frederic@gmail.com
06 92 54 54 62