

CTC Artisan Restaurateur



NOUS ALLONS VOUS FAIRE AIMER L'HACCP !



🇫🇷 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION



Table des matières

| | |
|--|-----------|
| Notre histoire | 3 |
| Notre formatrice | 3 |
| Accessibilité | 3 |
| Au sujet de nos formations | 3 |
| Information sur nos formations | 3 |
| Modalités de validation des formations | 3 |
| Formation relative aux plats témoins, méthode de lavage des mains et enregistrement des refroidissements et remises en températures..... | 4 |
| Formation nettoyage et désinfection | 5 |
| Formation relative à la méthode de lavage des mains | 6 |
| Formation Marche en avant | 7 |
| Formation sur l'émargement des auto-contrôles | 8 |
| Rupture de la chaîne du froid..... | 9 |
| DLC / DLUO : risques et conséquences..... | 10 |
| Conséquences du non-respect des règles HACCP vis-à-vis de la DDPP | 11 |
| Formation mise en place d'un plan de la marche en avant..... | 12 |
| Comment articuler l'HACCP avec le terrain en restauration collective..... | 13 |
| Modalités d'inscription | 14 |
| Notre fonctionnement | 14 |
| Qu'en pensent nos clients ? | 14 |
| Satisfaction globale..... | 14 |
| Pertinence et applicabilité | 14 |
| Qualité pédagogique..... | 14 |
| Résultats mesurables | 14 |

Notre histoire

CTC Artisan Restaurateur est une entreprise familiale, créée en 1996. CTC Artisan Restaurateur a d'abord été un service traiteur, puis en 2004, l'entreprise s'est développée dans la restauration collective.

Aujourd'hui, l'entreprise s'est installée dans le quart sud-est de la France et continue de grandir chaque jour.

Notre formatrice



Maud KARSENTI, Responsable en sécurité alimentaire

Quelques mots sur moi : J'ai commencé ma carrière en laboratoire où j'auditaient les restaurations collectives, traditionnelles et GMS. J'applique aujourd'hui ce que j'ai acquis au sein de nos restaurants en collectivité et nos services traiteurs en tant que responsable QHSE.

Quelques mots sur mes missions : Mon rôle est d'accompagner les équipes de restauration dans la bonne démarche HACCP et de suivre les réglementations en terme de sécurité alimentaire, d'analyser les rapports d'audit et les prélèvements alimentaires, former et de sensibiliser les équipes aux bonnes pratiques d'hygiène et environnementales.

Me joindre : 07 67 56 49 82 / qualite@ctc-restauration.com

Accessibilité

Pour les personnes en situation de handicap, merci de contacter Emilie KASONGO-FERREIRA : drh@ctc-restauration.com ou 07 81 50 88 36

Au sujet de nos formations

Notre objectif est de sensibiliser nos clients et leurs équipes aux différents risques, en termes de qualité et de sécurité des denrées, et de les former aux bonnes pratiques d'hygiène.

Nous proposons diverses formations destinées au personnel cuisinant, en collectivité ou restauration traditionnelle.

Information sur nos formations

Une évaluation sera proposée aux apprenants en amont et en aval de la formation. L'objectif est d'établir le niveau initial de connaissances des apprenants afin d'adapter au mieux la formation aux besoins et attendus de son public.

Modalités de validation des formations

Pour valider la formation, les apprenants doivent valider le QCM de fin de formation à hauteur de 50% minimum. Un certificat d'assiduité sera également remis en cas de participation intégrale à la formation

Formation relative aux plats témoins, méthode de lavage des mains et enregistrement des refroidissements et remises en températures

Publics concernés : chefs, cuisiniers, employés polyvalents de restauration collective et traditionnelle

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 3h30

Objectifs : Comprendre et connaître le process de réalisation des plats témoins, connaître le process de lavage des mains et connaître les normes de refroidissement et remises en températures

Format : en présentiel

Programme :

- Introduction - 5 minutes
- Pourquoi et comment réaliser les plats témoins - 1h
- Pourquoi, comment, et à quelle fréquence se laver les mains - 50 min
- Importance des enregistrements, refroidissements et remises en températures, quels risques découlent de ces actions - 1h
- Quiz et débriefing - 30 minutes
- Conclusion - 5 minutes

Méthode pédagogique : formation descendante avec illustrations pratiques et retours d'expériences

Méthode d'évaluation : quiz

Tarifs :

- Formation dans les Bouches du Rhône : 350 € HT soit 420€ TTC
- Formation hors Bouches-du-Rhône : 350 € HT soit 420€ TTC plus frais de déplacements

Formation nettoyage et désinfection

Publics concernés : chefs, cuisiniers, employés polyvalents de restauration collectives et traditionnelle

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 3h30

5

Objectifs : connaître la différence entre nettoyage et désinfection, connaître les différents produits en fonction des locaux et besoins, connaître la procédure à appliquer pour nettoyage et désinfection

Format : en présentiel

Programme :

- Introduction – 5 min
- Pourquoi réaliser le nettoyage – 10 min
- Comment réaliser le nettoyage – 10 min
- Pourquoi désinfecter – 20 min
- Comment désinfecter – 20 min
- A quoi servent les plans de nettoyage et les plannings de nettoyage – 30 min
- Mise en application sur le terrain – 1h30
- Quiz et débriefing – 20 min
- Conclusion – 5 min

Méthode pédagogique : Formation descendante avec illustrations pratiques et retours d'expériences

Méthode d'évaluation : Quiz

Tarifs :

- Formation dans les Bouches du Rhône : 350 € HT soit 420€ TTC
- Formation hors Bouches-du-Rhône : 350 € HT soit 420€ TTC plus frais de déplacements

Formation relative à la méthode de lavage des mains

Publics concernés : Chefs, cuisiniers, employés polyvalents de restauration collective et traditionnelle

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 1h30

Objectif : À la fin de la formation, les participants seront en mesure de démontrer la technique de lavage de mains en 6 étapes et d'expliquer l'importance de se laver les mains dans la manipulation d'aliments.

Format : présentiel

Programme :

- Introduction – 5 min
- Pourquoi, comment et à quelle fréquence se laver les mains – 1h
- Quiz et débriefing – 15 min
- Conclusion – 10 min

Méthode pédagogique : Formation descendante avec illustrations pratiques et retours d'expériences

Méthode d'évaluation : Quiz

Tarifs :

- Formation dans les Bouches du Rhône : 150 € HT soit 180€ TTC
- Formation hors Bouches-du-Rhône : 150 € HT soit 180€ TTC plus frais de déplacements

Formation Marche en avant

Publics concernés : Chefs, cuisiniers, employés polyvalents de restauration collective et traditionnelle

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 3h30 soit ½ journée

Objectif : À la fin de la formation, les participants seront capables d'expliquer les étapes de la marche en avant, de mettre en place une organisation de travail adaptée et de vérifier la bonne application de la marche en avant dans leur établissement.

Format : présentiel

Programme :

- Introduction – 5 min
- Qu'est-ce que la marche en avant – 30 min
- Pourquoi la respecter – 30 min
- Mise en application sur le terrain – 2h
- Quiz et débriefing – 15 min
- Conclusion – 10 min

Méthode pédagogique : Formation descendante avec illustrations pratiques et retours d'expériences

Méthode d'évaluation : Quiz

Tarifs :

- Formation dans les Bouches du Rhône : 350 € HT soit 420€ TTC
- Formation hors Bouches-du-Rhône : 350 € HT soit 420€ TTC plus frais de déplacements

Formation sur l'émargement des auto-contrôles

Publics concernés : Chefs, cuisiniers, employés polyvalents de restauration collective et traditionnelle

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 2h00

8

Objectif : À la fin de la formation, les participants seront en mesure d'expliquer les exigences réglementaires imposées, de réaliser des autocontrôles et de les formaliser chaque jour.

Format : présentiel

Programme :

- Introduction – 10 min
- Refroidissement et remise en température – 20 min
- Contrôle à réception – 20 min
- Planning de nettoyage – 20 min
- Prise de températures des réfrigérateurs positifs et négatifs – 10 min
- Prise de températures pendant le service – 15 min
- Quiz et débriefing – 15 min
- Conclusion – 10 min

Méthode pédagogique : Formation descendante avec illustrations pratiques et retours d'expériences

Méthode d'évaluation : Quiz

Tarifs :

- Formation dans les Bouches du Rhône : 200 € HT soit 240€ TTC
- Formation hors Bouches-du-Rhône : 200 € HT soit 240€ TTC plus frais de déplacements

Rupture de la chaîne du froid

Publics concernés : Chefs, cuisiniers, employés polyvalents de restauration collective et traditionnelle

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 3h00

Objectif : À la fin de la formation, les participants seront en mesure d'expliquer les exigences réglementaires en matière de température, de détecter les situations à risque et de mettre en place des actions correctives.

Format : présentiel

Programme :

- Introduction – 5 min
- Qu'est-ce que la rupture de la chaîne du froid ? – 30 min
- Pourquoi ne pas la rompre ? – 30 min
- Comment ne pas la rompre ? – 20 min
- Comment s'organiser vis-à-vis des locaux ? – 45 min
- A quelle température les différentes catégories de produits doivent être conservées ? – 30 min
- Quiz et débriefing – 15 min
- Conclusion – 5 min

Méthode pédagogique : Formation descendante avec illustrations pratiques et retours d'expériences

Méthode d'évaluation : Quiz

Tarifs :

- Formation dans les Bouches du Rhône : 300 € HT soit 360€ TTC
- Formation hors Bouches-du-Rhône : 300 € HT soit 360€ TTC plus frais de déplacements

DLC / DLUO : risques et conséquences

Publics concernés : Chefs, cuisiniers, employés polyvalents de restauration collective et traditionnelle

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 2h00

10

Objectif : À la fin de la formation, les participants seront capables de définir les DLC / DLUO, gérer les rotations des produits ainsi que les situations de non-conformité.

Format : présentiel

Programme :

- Introduction – 5 min
- Définition DLC – 10 min
- Quels risques à l'utilisation des produits avec une DLC dépassée ? – 40 min
- Définition DLUO – 5 min
- Quels risques à l'utilisation des produits avec une DLUO dépassée ? – 15 min
- Comment bien gérer les rotations des produits (PEPS ou FIFO) – 25 min
- Quiz et débriefing – 15 min
- Conclusion – 5 min

Méthode pédagogique : Formation descendante avec illustrations pratiques et retours d'expériences

Méthode d'évaluation : Quiz

Tarifs :

- Formation dans les Bouches du Rhône : 200 € HT soit 240€ TTC
- Formation hors Bouches-du-Rhône : 200 € HT soit 240€ TTC plus frais de déplacements

Conséquences du non-respect des règles HACCP vis-à-vis de la DDPP

Publics concernés : Chefs, cuisiniers, employés polyvalents de restauration collective et traditionnelle

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 3h30 soit ½ journée

11

Objectif : À la fin de la formation, les participants seront en mesure de détecter les situations à risque et de mettre en place des actions correctives pour se conformer aux exigences de la DDPP.

Format : présentiel

Programme :

- Introduction – 5 min
- Définition HACCP – 15 min
- Qu'est-ce donc l'HACCP ? – 60 min
- Définition de la DDPP – 20 min
- Les conséquences du non-respect des règles d'hygiène – 30 min
- Les obligations que l'on a en tant que restaurateur, déplacement sur le terrain – 60 min
- Quiz et débriefing – 15 min
- Conclusion – 5 min

Méthode pédagogique : Formation descendante avec illustrations pratiques et retours d'expériences

Méthode d'évaluation : Quiz

Tarifs :

- Formation dans les Bouches du Rhône : 350 € HT soit 420€ TTC
- Formation hors Bouches-du-Rhône : 350 € HT soit 420€ TTC plus frais de déplacements

Formation mise en place d'un plan de la marche en avant

Publics concernés : Chefs de restauration collective et traditionnelle

Durée : Forfait d'une demi-journée (3h30), possibilité d'un seul apprenant

Objectif : A la fin de la formation, les apprenants seront capables d'identifier les principes de la marche en avant en hygiène alimentaire et la méthodologie pour mettre en place un plan de marche en avant efficace.

12

Prérequis : pas de prérequis

Format : présentiel

Programme

- Accompagnement à la mise en place de la marche en avant sur la cuisine
- Formalisation des diverses marches en avant dans le temps ou dans l'espace
- Des explications et précisions seront apportées

Méthode pédagogique : Formation participative avec illustrations pratiques et retours d'expériences et accompagnement à la rédaction du plan

Tarifs :

- Formation dans les Bouches du Rhône : 450 € HT soit 540€ TTC
- Formation hors Bouches-du-Rhône : 450 € HT soit 540€ TTC plus frais de déplacements

Comment articuler l'HACCP avec le terrain en restauration collective

Publics concernés : Salariés en restauration collective et traditionnelle

Durée : Forfait d'une journée (7h00), en 2 temps

Objectif : A la fin de la formation, les apprenants seront capables d'identifier les risques liés à la rupture de la chaîne du chaud et du froid, de formaliser les auto-contrôles propres à leur cuisine en intégrant les spécificités des locaux, de réagir en cas de toxi-infection alimentaire collective en l'absence de référent hygiène

13

Prérequis : pas de prérequis

Format : présentiel

Programme

- Points règlementaires
- Origines de l'HACCP
- Qu'est-ce que le PMS ?
- Les dangers microbiens
- La TIAC
- Moyens mis en œuvre
- Nettoyage et désinfection
- Dangers chimiques / physiques / allergènes

Méthode pédagogique : Formation participative et descendante avec illustrations pratiques et retours d'expériences et quizz

Tarifs :

- Formation dans les Bouches du Rhône : 1100 € HT soit 1320€ TTC
- Formation hors Bouches-du-Rhône : 1100 € HT soit 1320€TTC plus frais de déplacements

Modalités d'inscription

Contactez-nous au 06 95 90 46 45 et/ou adressez-nous un mail précisant les dates envisagées, le nombre de personnes, leurs noms et prénoms, l'entreprise, etc. à l'adresse suivante : drh@ctc-restauration.com

Nous pouvons organiser une session de formation dans le mois suivant votre demande.

Nous maintenons les formations dès 3 stagiaires inscrits.

Pour assurer des conditions de formation optimales, le nombre maximal de participants est de 12 apprenants par session de formation.

14

Notre fonctionnement

Pour favoriser l'engagement des stagiaires, nous envoyons la convocation une semaine avant la formation puis un mail de relance.

Nous pouvons adapter les formations suivant vos besoins, niveaux, éventuelles situations de handicap, etc.

Les formations auront lieu dans vos locaux et cuisines. Nous validerons en amont avec vous les conditions matérielles requises.

Si un stagiaire était absent le jour de la formation ou abandonnait pendant la session, notre formatrice prendra contact avec le stagiaire et avec vous pour comprendre les causes de cette situation.

A l'issue de la formation, nous envoyons aux stagiaires un questionnaire de satisfaction. En cas d'absence de réponse, nous enverrons une relance dans les mois suivants.

De même, nous envoyons à nos clients un questionnaire de satisfaction suite à la formation, et nous vous relancerions éventuellement dans les mois suivants si vous n'aviez pas eu le temps d'y répondre.

Qu'en pensent nos clients ?

Nos formations allient clarté pédagogique, contenus concrets et résultats mesurables : 100% de satisfaction client et 100% de réussite aux évaluations finales

Satisfaction globale

- 100% de satisfaction client sur la dernière session.
- "Une pédagogie claire, structurée, et une formatrice à l'écoute."

Pertinence et applicabilité

- 100% des participants estiment que les contenus sont concrets et directement applicables.
- Des supports de qualité : clairs, bien présentés, utiles en post-formation.

Qualité pédagogique

- 100% de retours positifs sur l'animation : formatrice disponible, bonne dynamique de groupe, rythme adapté.
- Mises en situation efficaces pour ancrer les compétences.

Résultats mesurables

- 100% de réussite aux évaluations finales (QCM de validation).