

Formation sur demande – GEM Groupe ROLLET



NOUS ALLONS VOUS FAIRE AIMER L'HACCP !



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	4
Formation relative aux plats témoins, méthode de lavage des mains et enregistrement des refroidissements et remises en températures :	5
Formation Hygiène des locaux et du matériel en restauration collectives :	6
Formation hygiène du personnel en restauration collective :	7
Formation Marche en avant :	8
Formation gestion des autocontrôles et sécurisation des denrées alimentaires :	9
Formation mise en place d'un plan de la marche en avant :	11
Formation HACCP, Hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en restauration collective :	12
Modalités d'inscription	13
Notre fonctionnement	13
Ce qu'en pensent nos clients ?	14
Satisfaction globale	14
Pertinence et applicabilité	14
Qualité pédagogique	14
Résultats mesurables	14

Notre histoire

CTC Artisan culinaire est une entreprise familiale, créée en 1996. CTC Artisan culinaire 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



Soumaya BOULAGOUAZ, Responsable QHSE

QUELQUES MOTS SUR MOI :

Responsable qualité en industrie agroalimentaire durant plusieurs années et ancienne enseignante en CAP Cuisine.

Aujourd'hui, j'accompagne les équipes de restauration collective à travers l'audit, le conseil et la formation.

Esprit analytique, approche terrain et amélioration continue sont au cœur de mon travail.

QUELQUES MOTS SUR MES MISSIONS :

J'accompagne les équipes de restauration collective dans l'amélioration des pratiques d'hygiène, de qualité et de sécurité alimentaire. Je réalise des audits, assure le suivi des non-conformités et anime des formations HACCP adaptées aux besoins du terrain.

Accessibilité

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. En amont de la formation, un recueil des besoins est réalisé afin d'identifier les éventuels aménagements nécessaires. Notre référente handicap étudie chaque demande et met en œuvre les adaptations pédagogiques, techniques ou organisationnelles adaptées. Si nécessaire, nous orientons le bénéficiaire vers nos partenaires spécialisés (AGEFIPH, Cap Emploi, MDPH...).

Pour les personnes en situation de handicap, merci de contacter Pia CLEACH :

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

5

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

Adaptation aux personnes en situation de handicap :

Des aménagements peuvent être proposés après étude des besoins spécifiques du participant, afin de garantir des conditions de formation adaptées et un accès équitable aux apprentissages.

Formation Hygiène des locaux et du matériel en restauration collectives :

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

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 3h30

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

Adaptation aux personnes en situation de handicap :

Des aménagements peuvent être proposés après étude des besoins spécifiques du participant, afin de garantir des conditions de formation adaptées et un accès équitable aux apprentissages.

Formation hygiène du personnel en restauration collective :

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

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 1h30

7

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

Adaptation aux personnes en situation de handicap :

Des aménagements peuvent être proposés après étude des besoins spécifiques du participant, afin de garantir des conditions de formation adaptées et un accès équitable aux apprentissages.

Formation Marche en avant :

Formation sur demande : support créé selon le plan et les besoins spécifiques de votre entreprise. Nécessite la transmission des documents et informations en amont afin de préparer un contenu adapté.

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

8

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

Adaptation aux personnes en situation de handicap :

Des aménagements peuvent être proposés après étude des besoins spécifiques du participant, afin de garantir des conditions de formation adaptées et un accès équitable aux apprentissages.

Formation gestion des autocontrôles et sécurisation des denrées alimentaires :

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

Prérequis : pas de prérequis

Durée : 2h00

9

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

Adaptation aux personnes en situation de handicap :

Des aménagements peuvent être proposés après étude des besoins spécifiques du participant, afin de garantir des conditions de formation adaptées et un accès équitable aux apprentissages.

Formation – Maîtrise de la chaîne du froid en restauration collective :

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

Prérequis : pas de prérequis

10

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

Adaptation aux personnes en situation de handicap :

Des aménagements peuvent être proposés après étude des besoins spécifiques du participant, afin de garantir des conditions de formation adaptées et un accès équitable aux apprentissages.

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

Formation sur demande : support créé selon le plan et les besoins spécifiques de votre entreprise.

Nécessite la transmission des documents et informations en amont afin de préparer un contenu adapté.

Publics concernés : Chefs de restauration collective et traditionnelle

11

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.

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

Adaptation aux personnes en situation de handicap :

Des aménagements peuvent être proposés après étude des besoins spécifiques du participant, afin de garantir des conditions de formation adaptées et un accès équitable aux apprentissages.

Formation HACCP, Hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en restauration collective :

Publics concernés : Salariés en restauration collective et traditionnelle

Durée : Forfait d'une journée (7h00)

12

Objectif : À l'issue de la formation, les apprenants seront capables de comprendre les fondamentaux des BPH et de la méthode HACCP, d'identifier les dangers alimentaires et allergènes, de maîtriser les règles d'hygiène du personnel et des locaux, d'assurer la traçabilité des denrées alimentaires, de gérer les CCP et PRPO du site et de prévenir les risques de TIAC en restauration collective.

Prérequis : pas de prérequis

Format : présentiel

Programme

- Points réglementaires
- 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, études de cas terrain, échanges d'expériences et QCM d'évaluation.

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

Adaptation aux personnes en situation de handicap :

Des aménagements peuvent être proposés après étude des besoins spécifiques du participant, afin de garantir des conditions de formation adaptées et un accès équitable aux apprentissages.

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.

13

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.

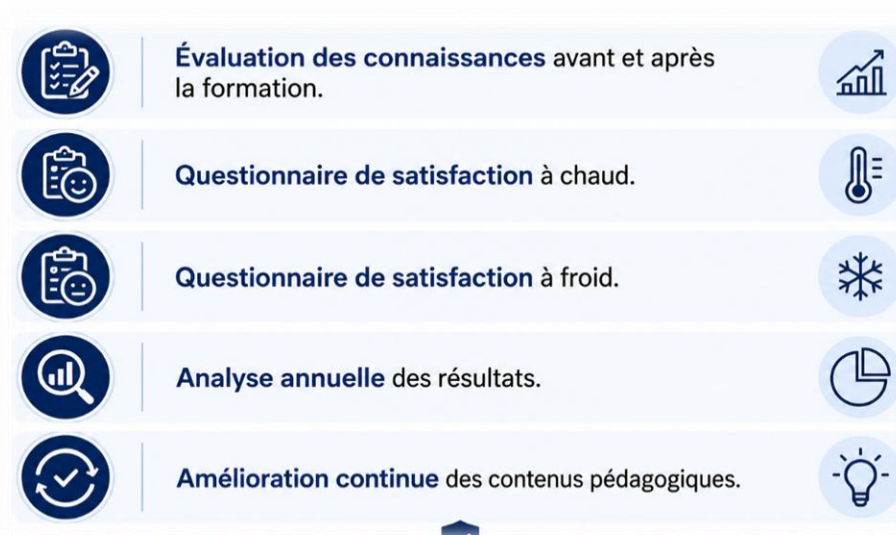
Les formations auront lieu dans vos locaux et cuisines. Nous validerons en amont avec vous les conditions matérielles requises.

Si un stagiaire était absent le jour de la formation ou abandonnait pendant la session, notre formateur-ice 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.

Notre démarche qualité



Ce 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).

14

Résultats par formation

Les indicateurs sont mis à jour après chaque session de formation et consolidés annuellement. Les formations n'ayant pas encore été dispensées afficheront leurs résultats dès la réalisation des premières sessions.



NOS RÉSULTATS PAR FORMATION

Indicateurs de réussite – Évaluation des acquis de formation



Mise à jour :
Juillet 2026

FORMATION RÉALISÉE



FORMATION HACCP, HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET PMS



13

participants
formés



3

sessions
réalisées



13

évaluations
réalisées

TAUX MOYEN DE RÉUSSITE
AUX ÉVALUATIONS

91,92 %



AUTRES FORMATIONS DU CATALOGUE



Hygiène des locaux et du matériel

Données en cours
d'acquisition



Hygiène du personnel

Données en cours
d'acquisition



Marche en avant

Données en cours
d'acquisition



Gestion des autocontrôles
et sécurisation des denrées
alimentaires

Données en cours
d'acquisition



Maîtrise de la chaîne du froid

Données en cours
d'acquisition



Plats témoins, lavage des mains,
refroidissements et remises
en températures

Données en cours
d'acquisition



Mise en place d'un plan
de marche en avant

Données en cours
d'acquisition



SATISFACTION
DES PARTICIPANTS

100 %

Satisfaction globale
des participants



100 %

Taux de recommandation
de nos formations



100 %

Pertinence et applicabilité
des formations



Les indicateurs sont mis à jour régulièrement en fonction des formations réalisées.

Les autres formations du catalogue seront intégrées dès que des sessions auront été dispensées et évaluées.