

Hygiène alimentaire et Initiation à la méthode HACCP

PUBLIC VISE :

Tous les professionnels de la restauration collective : manipulation de denrées alimentaires, fabrication, ou distribution.

NOMBRE DE PARTICIPANTS (multi-structure) :

12 personnes maximum par session

INTRA

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

2 journées (14h)

PREREQUIS :

Aucun

OBJECTIFS

- Connaître les **obligations réglementaires** en matière d'hygiène et de maîtrise des risques alimentaires.
- Comprendre la **méthode HACCP**.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène et maîtriser les points critiques hygiène spécifiques à la restauration.
- Réaliser les activités de manipulation des denrées dans le respect de la réglementation applicable.
- Les règles d'or à respecter : pour le personnel, pour les aliments, pour le matériel et les locaux.
- Maîtriser la traçabilité alimentaire en restauration collective.

PROGRAMME

Règlementation :

- Définition.
- Les règlements applicables à la restauration collective (déclarations, PMS, Services officiels, ...).

Les bases de la microbiologie alimentaire :

- Où sont les microbes ?
- Les principales familles de microbes.
- Quels sont les paramètres qui les influencent ?

Les TIAC

- Définition, mécanismes, symptômes.
- Principales bactéries pathogènes à l'origine des TIAC.
- Conduite à tenir en cas de TIAC.

Les moyens de prévention

- Respect de la conception des locaux.
- Respect de l'hygiène du personnel.
- Respect des règles de nettoyage et de désinfection.

La méthode HACCP

- Définition (7 principes, méthode des 5M, ...).
- Les enregistrements obligatoires.
- La gestion des non-conformes.

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISME
PRESTAREST



PEDAGOGIE

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation (INTER).
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets, en groupe, à partir des différentes expériences des stagiaires.
- Quiz.
- Livret stagiaire remis à l'issue de la formation.

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Questionnaires en entrée et en sortie de formation (QCM, tests rapides en groupe).
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation par stagiaire après facturation.

La méthode HACCP

PUBLIC VISE :

Tous les professionnels de la restauration collective en charge de la mise en place et du suivi de la méthode HACCP.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

10 personnes maximum par session

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

2 journées (14h)

PREREQUIS :

Connaître les bases de la méthode HACCP

OBJECTIFS

- Rappeler les **obligations réglementaires** en matière d'hygiène et de maîtrise des risques alimentaires.
- Comprendre et savoir construire **son plan HACCP**.
- Maîtriser les **points critiques hygiène** spécifiques à la restauration.
- La **traçabilité** et la **gestion des non-conformités**.

PROGRAMME

Qu'est-ce que la méthode HACCP ?

- Les 7 principes de la méthode HACCP.
- Les dangers microbiologiques, physiques et chimiques.
- Les risques de contamination, de multiplication et de survie.
- La méthode des 5M.
- Les points critiques – CCP.
- Les PrPo et les PrP.

Rappels des bases de la microbiologie alimentaire :

- Où sont les microbes ?
- Les principales familles de microbes.
- Quels sont les paramètres qui les influencent ?
- Les TIAC et les microbes pathogènes à leur origine.

Rappel des définitions réglementaires :

- DLC / DLUO / DDM.
- Maîtrise des températures de fabrication, de stockage, de conservation et de transport.
- La cuisson.
- Le refroidissement et la remise en température.
- La décongélation.
- Le nettoyage et la désinfection.

Construire un plan HACCP :

- Ecrire son diagramme de fabrication.
- Analyse des dangers et des risques.
- Lister les points critiques et déterminer les limites critiques.
- Comment rédiger une procédure et le document d'enregistrement associé.
- La gestion des non-conformes / Traçabilité.

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISME
PRESTAREST



PEDAGOGIE

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation (INTER).
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets, en groupe, à partir des différentes expériences des stagiaires.
- Quiz.
- Livret stagiaire remis à l'issue de la formation.

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Questionnaires en entrée et en sortie de formation (QCM, tests rapides en groupe).
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation par stagiaire après facturation.

Le Plan de Maîtrise Sanitaire - PMS

PUBLIC VISE :

Tous les professionnels de la restauration collective : manipulation de denrées alimentaires, fabrication, ou distribution.

OBJECTIFS

- Rappeler les exigences réglementaires.
- Savoir mettre en place un Plan de Maitrise sanitaire.
- Mettre en place les moyens et les procédures de validation.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

12 personnes maximum par session

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

2 journées (14h)

PREREQUIS :

Connaitre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

PROGRAMME

Les fondamentaux de la réglementation :

- La réglementation en vigueur.
- Identifier les grands principes de la réglementation.

Le P.M.S. (plan de maîtrise sanitaire)

- Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène pour :
 - ✓ Le personnel.
 - ✓ L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.
 - ✓ Les mesures d'hygiènes préconisées avant, pendant et après la production.
 - ✓ Plan de lutte contre les nuisibles.
 - ✓ L'approvisionnement en eau.
 - ✓ La maîtrise des températures.
 - ✓ Le contrôle à réception et à expédition.

- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP :

- ✓ Le champ d'application de l'étude.
- ✓ Les documents relatifs à l'analyse des dangers et mesures préventives associées.
- ✓ Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP).

- Les documents relatifs à la traçabilité et à la gestion des produits non conformes (retrait, rappels...).

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISME

PRESTAREST



PEDAGOGIE

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation (INTER).
- Documents supports de formation projetés.
- Quiz.
- Livret stagiaire remis à l'issue de la formation.

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Questionnaires en entrée et en sortie de formation (QCM, tests rapides en groupe).
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation par stagiaire après facturation.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration

PUBLIC VISE :

Nouveaux entrants,
personnels saisonniers,
intérimaires, ...

OBJECTIFS

- Être en conformité avec la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité des aliments en vigueur.
- Connaître les dangers liés au non-respect des Bonnes Pratiques d'hygiène.
- Comprendre les exigences de la réglementation.
- Comprendre et être capable d'appliquer les principes de la méthode HACCP, les bonnes pratiques d'hygiène sur son poste de travail au quotidien.

NOMBRE DE

PARTICIPANTS (multi-structure) :

12 personnes maximum par session

INTRA

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

1 journée (7h)

PREREQUIS :

Aucun

PROGRAMME

- Les exigences réglementaires :
 - ✓ Les grands axes du paquet Hygiène,
 - ✓ Les grandes lignes du Plan de Maîtrise Sanitaire,
 - ✓ Les responsabilités face aux organismes officiels de contrôle.
- Les enjeux de l'hygiène alimentaire : les dangers microbiologiques, chimiques et physiques, les allergènes.
- Les Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC).
- Le monde microbien dans le secteur alimentaire.
 - ✓
- Les origines des contaminations.
- Les facteurs de développement des microbes.
- Les moyens de maîtrise :
 - ✓ Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (B.P.H) et de fabrication,
 - ✓ L'hygiène du personnel,
 - ✓ La procédure du lavage des mains,
 - ✓ La maîtrise des températures,
 - ✓ Le respect de la marche en avant.
- L'application de la méthode HACCP au quotidien : les procédures et les enregistrements obligatoires.
- La traçabilité et la gestion documentaire : les autocontrôles.
- La gestion des non-conformités.

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISME

PRESTAREST



PEDAGOGIE

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation (INTER).
- Documents supports de formation projetés.
- Etude de cas concrets, en groupe, à partir des différentes expériences des stagiaires.
- Quiz.
- Livret stagiaire remis à l'issue de la formation.

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Questionnaires en entrée et en sortie de formation (QCM, tests rapides en groupe).
- Formulaires d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation par stagiaire après facturation.

Intolérance et allergie alimentaire : information du consommateur

PUBLIC VISE :

Professionnel de la restauration collective,
Diététicien(ne),
nutritionniste.

NOMBRE DE PARTICIPANTS (multi-structure) :

12 personnes maximum par session

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

1 journée (7h)

PREREQUIS :

Aucun

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISME

RESTAU'CO



OBJECTIFS

- Être capable de **repérer les allergènes** potentiellement présents dans les productions et/ou les plats servis.
- Comprendre les **différences** entre allergie et intolérance.
- Identifier et comprendre les **ingrédients de substitution** pour travailler des repas "sans".

PROGRAMME

Allergies et des intolérances alimentaires

- Définitions, symptômes et gravité.
- Les 14 allergènes à déclaration obligatoire.
- Principales intolérances : gluten, lactose.

Réglementation

- Règlement INCO.
- Obligations d'étiquetage pour les industriels, pour les restaurants.
- Projet d'accueil individualisé (PAI).

Accueil des consommateurs allergiques

- Information dans les lieux de restauration.
- Régime d'éviction.
- Panier Repas : solutions et contraintes.

Comment réaliser une information au consommateur

- Études des différentes solutions, tests.

Travailler des recettes "sans"

- Identifier les allergènes dans les recettes et les menus.
- Utiliser le logiciel Menu-co : outil gratuit d'aide à l'identification des allergènes.
- Connaître et substituer des ingrédients.

Ateliers pratiques

- Lectures des étiquettes.
- Étude de fiches recettes (analyse, substitutions possibles).
- Établissement d'un PAI, listage des plats acceptables selon PAI.
- Étude d'un menu et évictions selon allergènes.

PEDAGOGIE

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.
- Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Évaluation des connaissances (questions orales).
- Vérification des acquis (QCM).
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

Comment intégrer les menus végétariens en restauration collective ?

PUBLIC VISE :

Cuisinier, chef de cuisine,
responsable de production.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Groupe de 8 personnes
maximum

INTRA :

Contenu modulable et
adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont
disponibles sur demandes.

DUREE :

2 jours consécutifs (14h)

PREREQUIS :

Aucun

OBJECTIFS

- Connaître les différentes typologies de régimes alimentaires.
- Comprendre les enjeux autour des **menus végétariens (Lois Egalim, climat et résilience)**.
- Connaître les **nouveaux ingrédients et les substitutions** possibles aux produits issus des animaux.
- Présenter les plats de façon appétente et originale pour susciter **l'intérêt des convives**.
- Composer des **menus équilibrés** adaptés aux convives.

PROGRAMME

ORGANISATION DES JOURNÉES :

Pratiques culinaires : production de recettes pour le service du jour (fiches techniques sélectionnées en amont avec le responsable de la cuisine).

Distribution : mise en valeur des productions sur le self, présentation et service aux convives.

Apports théoriques.

Partage d'expérience.

APPORTS THÉORIQUES :

La nutrition : les apports, les équivalences énergétiques, les fréquences de présentation.

Les aromatisations : rappel des saveurs, les apports de saveurs plus corsées, identification de la sauce végétale.

Les nouveaux ingrédients : protéines de soja, tofu, seitan, tempeh, céréales et légumineuses.

Les produits de substitution : tofu soyeux, noix de cajou, texturants, laits végétaux)

Les céréales et légumineuses : les associations possibles.

Les œufs et les laitages : typologies d'utilisation

RECETTES (liste non exhaustive) :

Mise en place : Réalisation d'une mayonnaise, d'un bouillon de légumes corsé, d'un seitan (facultatif) et d'un ou 2 granolas / Trempage de noix de cajou.

Entrées : Caesar végétan, falafel, granola salé, flan japonais, salade de pâtes, houmous de pois chiches, minestrone.

Plats : butter soja, chili sin carne, seitan steak (facultatif), bolognaise vegan, piperade (œufs brouillés), gratin de pâtes, curry légumes lentilles, polenza.

Desserts : granola et fromage blanc, far breton, pana cotta amande, gâteau au chocolat aux lentilles, carrotcake, cheesecake.

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISME

RESTAU'CO



PEDAGOGIE

- Alternance entre apports théoriques et mises en pratique dans les conditions réelles de production, avec service des recettes aux convives.
- Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Évaluation des connaissances (questions orales).
- Vérification des acquis (QCM).
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

Les cuissons à juste température et de nuit en restauration collective

PUBLIC VISE :

Cuisinier, chef de cuisine, responsable de production.

OBJECTIFS

- Comprendre les **nouvelles techniques de cuisson** : juste température, cuisson de nuit.
- Optimiser les qualités organoleptiques des produits et **diminuer les pertes à la cuisson**.
- Adapter les recettes en fonction du **planning de production**.
- Utiliser le **bon outil** pour la cuisson recherchée.
- Comprendre les process pour **cuisiner en toute sécurité** (matériel, hygiène...).

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Groupe de 8 personnes maximum

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

2 jours consécutifs (14h)

PREREQUIS :

Aucun

PROGRAMME

Apports théoriques :

- Comprendre les cuissons (définition, variable, chimie).
- Les avantages des cuissons à juste température.
- Les différentes cuissons à juste température de jour.
- Les cuissons de nuit (avantages, techniques).
- La maîtrise sanitaire (HACCP, bactériologie, les effets de la température, la pasteurisation).
- Critères de sélection des produits travaillés.

Les recettes seront affinées en fonction des menus identifiés en amont, avec le chef de cuisine qui accueille la formation.

Pratiques culinaires :

Répartition des tâches par poste de travail.
Productions comparatives entre cuissons classiques et nouvelles techniques.

Techniques abordées :

- Les justes températures de jour : poisson, légumes, céréales, viande rôtie, sautés, émincés, œufs).
- Les cuissons de nuit : fonds de légumes et de viande, sautés, effilochés, légumineuses).
- Dressage et suivi des grammages (selon typologie des convives).
- Mise en place du self chaud, présentation sur le linéaire, service.
- Partage d'expérience.

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goces.fr
06 81 07 55 86

ORGANISMES

RESTAU'CO

PEDAGOGIE

- Alternance entre apports théoriques et mises en pratique dans les conditions réelles de production, avec service des recettes aux convives.
- Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Évaluation des connaissances (questions orales).
- Vérification des acquis (QCM).
- Formulaire d'évaluation de la formation.
- Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.

PUBLIC VISE :

Formation en présentiel adaptable à l'ensemble du personnel de la restauration.

OBJECTIF

- Découvrir ce qu'est le Développement Durable et la RSE - RSO
- Découvrir le vocabulaire adapté, la syntaxe et développer ses connaissances sur le sujet
- Développer son esprit d'analyse des actions quotidiennes et comprendre leurs impacts pour les parties prenantes et notre planète.
- Comprendre les enjeux et défis d'avenir pour l'entreprise ou l'organisation.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Minimum 6 personnes
Maximum 12 personnes

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

Déclinable sur 1 à 2 journées en fonction de la demande du partenaire.

PREREQUIS :

Aucun

PROGRAMME

- Connaître les 3 piliers du Développement Durable
- Connaître les 7 principes de la RSE – RSO
- Connaître le cadre réglementaire de la norme ISO 26 000
- Échanges et travaux pratiques adaptés aux contextes des participants
- Synthèse et proposition d'actions pragmatiques

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

ORGANISMES

PRESTAREST et
A2C Consulting

PEDAGOGIE

- Document support remis à chaque participant et contenu synthétique envoyé par e-mail individuel

EVALUATION

- Feuilles de présence
- Évaluation, échanges collectifs post formation
- Questionnaire de satisfaction et remise d'une attestation de présence.

Formation gestion du gaspillage alimentaire en restauration

PUBLIC VISÉ :

Formation en présentiel adaptable à l'ensemble du personnel de la restauration.

OBJECTIF

- Comprendre réellement ce qu'est le gaspillage alimentaire
- Découvrir le vocabulaire adapté, les processus (diagnostic, analyse, plan actions) et développer ses connaissances sur le sujet
- Comprendre les enjeux et défis d'avenir pour l'entreprise ou l'organisation.

NOMBRE DE PARTICIPANTS (multi-structure) :

Minimum 2 personnes
Maximum 10 personnes

INTER

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DURÉE :

Déclinable sur 1 à 2 journées en fonction de la demande du partenaire.

PREREQUIS :

Aucun

PROGRAMME

- Connaître les 3 piliers du Développement Durable et les découvrir dans le contexte professionnel de la restauration
- Découvrir les enjeux du gaspillage alimentaire
- Initiation au diagnostic, à l'analyse des résultats et au plan d'action concret et pérenne.
- Échanges, travail de groupe et travaux pratiques adaptés aux contextes des participants
- Synthèse et proposition d'actions pragmatiques

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

PEDAGOGIE

- Document support remis à chaque participant et contenu synthétique envoyé par e-mail individuel

EVALUATION

- Feuilles de présence
- Évaluation, échanges collectifs post formation
- Questionnaire de satisfaction et remise d'une attestation de présence.

ORGANISMES

PRESTAREST



Accompagnement au diagnostic du gaspillage alimentaire en restauration

PUBLIC VISE :

Tout établissement de restauration en incluant les parties prenantes.

OBJECTIF

L'objectif est de connaître le gaspillage alimentaire (nourriture commandée, préparée et non consommée) de son restaurant à travers la réalisation d'un diagnostic précis sur les pratiques. Les éléments recueillis permettront d'identifier les causes du gaspillage afin de réaliser une synthèse et de construire ultérieurement un plan d'actions concret, pérenne et adapté à chaque restaurant, de la commande des matières premières jusqu'à la gestion des déchets.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Minimum 2 personnes
Maximum 10 personnes

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins

DUREE :

La durée de l'accompagnement au diagnostic contre le gaspillage alimentaire est à définir en fonction de la taille de la structure et de son contexte spécifique.

PREREQUIS :

Aucun

MISE EN ŒUVRE DE L'ACCOMPAGNEMENT

- Déplacement sur site pour observation et audit des pratiques spécifiques de chaque établissement à travers toutes leurs parties prenantes (*personnels, achat, fournisseurs, convives*)
- Collecte des données RH (*effectifs, organisation*)
- Étude des modes de fonctionnement sur site :
 - . **En cuisine** (*organisation, menu, commande, stock, préparation, gestions des restes*)
 - . **En production autre** (*organisation, distribution des repas, service, gestion des déchets*)
- Étude des profils et attentes des convives
- Préparation et mise en œuvre de la période de tri (*définition de la période de tri, pesée*).
- Relevé et vérification des critères sélectionnés à posteriori de la période de tri (*collecte des chiffres, échange avec le personnel*)
- Satisfaction des convives
- Étude des coûts dans la gestion des déchets
- Analyses et résultats

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

LIVRABLE ET RESTITUTION

- Restitution d'un compte rendu écrit sous un mois
- Restitution orale ou journée d'étude spécifique sur le compte rendu possible sur demande.

ORGANISMES

PRESTAREST et
A2C Consulting



PUBLIC VISE :

Ensemble du personnel des entreprises, collectivités ou organisation.

OBJECTIFS

- Découvrir ce qu'est le Développement Durable et la RSE-RSO.
- Découvrir le vocabulaire adapté, la syntaxe et développer ses connaissances sur le sujet.
- Développer son esprit d'analyse des actions quotidiennes et comprendre leurs impacts pour les parties prenantes et notre planète.
- Comprendre les enjeux et défis d'avenir pour l'entreprise ou l'organisation.

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

12 personnes maximum par session.

PROGRAMME

Connaître les 3 piliers du Développement Durable

Connaître les 7 principes de la RSE - RSO

Connaître le cadre réglementaire de la norme ISO 26 000

Synthèse et proposition d'actions pragmatiques

INTRA :

Contenu modulable et adaptable selon vos besoins.

INTER :

Des dates, lieux et tarifs sont disponibles sur demandes.

DUREE :

2 journées (14h)

PREREQUIS :

Aucun

CONTACT :

GOEES - Roxane VITOUX
communication@goees.fr
06 81 07 55 86

PEDAGOGIE

- Echanges et travaux adaptés aux contextes des participants.
- Document support remis à chaque participant et contenu.
- Echanges collectifs.

EVALUATION

- Feuille de présence.
- Evaluation en sortie de formation
- Questionnaire de satisfaction.
- Remise d'une attestation par stagiaire après facturation.

ORGANISMES

PRESTAREST et
A2C Consulting

