

# CATALOGUE DE FORMATIONS 2022



CR QUALITE - 26 RUE FRANCOIS LEBLEU 90000 BELFORT FRANCE - Port. : 06-03-53-80-92 - Email :  
chaignonromuald@crqualite.fr - Site web : <http://www.crqualite.fr> - Code NAF (APE) 7022Z  
- N° RCS 825098619 - SARL au capital social de 2000 €  
- Siret : 82509861900018 - N° TVA FR11825098619

## **Formateur « Formation Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale »**

### ➤ Objectifs :

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du consommateur
- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client,
- Acquérir les capacités pour proposer cette formation,
- Connaître et réaliser des supports pour réaliser cette formation.

### ➤ Référentiel de capacités RS5764 :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
  - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
  - connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
  - connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
  - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
  - repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
  - raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
  - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
  - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
  - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
  - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
  - mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
4. Connaître les aliments et risques pour le consommateur ;
5. Maîtriser les risques microbiologiques ;
6. Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire ;
7. Prévoir et assurer les mesures de vérification ;
8. Animer une formation « Formation spécifique en matière d'hygiène adaptée aux établissements de restauration collective ».

### ➤ Public :

- Formateur généraliste.

### ➤ Prérequis :

- Justifier d'une attestation/certificat de formation de formateur générale ou spécifique
- Justifier d'une attestation de déclaration d'activité en formation professionnelle.

CR QUALITE - 26 RUE FRANCOIS LEBLEU 90000 BELFORT FRANCE - Port. : 06-03-53-80-92 - Email :  
chaignonromuald@crqualite.fr - Site web : <http://www.crqualite.fr> - Code NAF (APE) 7022Z

- N° RCS 825098619 - SARL au capital social de 2000 €

- Siret : 82509861900018 - N° TVA FR11825098619

➤ Durée :

L'action « Formateur de la Formation spécifique en matière d'hygiène adaptée aux établissements de restauration collective » sera d'une durée de 3 jours (21 heures) **au tarif de 500,00€ HT la journée soit un total de 1500,00€ HT.**

➤ Modalités et délais d'accès :

L'action « Formateur de la Formation spécifique en matière d'hygiène adaptée aux établissements de restauration collective » sera réalisée en présentiel ou en distanciel.

Le délai d'accès entre la demande et le début de formation est au minimum de 1 mois selon le financement souhaité.

➤ Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Démarche pédagogique active et participative,
- Alternance de séquences de formation didactiques avec des exercices et mises en situation,
- Support de formation,
- Ordinateur et vidéoprojecteur,
- Paperboard.

➤ Animation :

Intervenants référencés et recrutés pour leur :

- Compétence pédagogique,
- Expérience d'enseignements aux adultes,
- Expertise des thèmes enseignés,
- Connaissance du monde de l'Entreprise privée et publique et du monde de la formation.
- Enregistré sous le numéro **44 0146 47 2019** auprès de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts GRAND EST

➤ Evaluation des acquis :

- Emargement de feuilles de présence
- Retours d'expériences, mises en situation, cas pratiques
- Test de connaissances des acquis
- Evaluation de la satisfaction des stagiaires sur la formation.

➤ Contenu de la formation :

**Jour 1 :**

Accueil et présentation des participants / Tour de table pour recueil des besoins et attentes des participants

Contexte de la formation et de sa mise en place

**Journée 1 Matinée : 3,5h**

1. Aliments et risques pour le consommateur :  
Introduction des notions de danger et de risque.
  - 1.1. Les dangers microbiens.
  - 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

### **Journée 1 Après-midi : 3,5h**

- 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- 1.2. Les autres dangers

### **Journée 2 Matinée : 3,5h**

2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
  - 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
  - 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
  - 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
  - 2.4. Les contrôles officiels

### **Journée 2 Après-midi : 3,5h**

3. Le plan de maîtrise sanitaire :
  - 3.1. Les BPH
  - 3.2. Les principes de l'HACCP.
  - 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
  - 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

### **Journée 3 Matinée : 3,5h**

- Animer la formation hygiène restauration commerciale
- 4.1 La demande d'enregistrement comme formateur pour la formation « Formation spécifique en matière d'hygiène adaptée aux établissements de restauration collective »
  - 4.2 Les différentes formules
  - 4.3 L'organisation de la formation
  - 4.4 Les techniques pédagogiques
  - 4.5 Le matériel pédagogique

### **Journée 3 Après-midi : 3,5h**

- Réalisation des supports visuels par les apprenants avec mises en pratiques de préparation pour les futures formations
- Synthèse
- Clôture

### **Conclusion**

### **Evaluation par test de validation des acquis + Evaluation de la formation**

**A compter du 2nd semestre 2022, évaluation nationale sous forme d'un questionnaire à choix multiple. L'organisme de formation s'engage à respecter le référentiel d'évaluation communiqué par le Ministère chargé de l'agriculture, et doit préciser les modalités d'organisation de l'évaluation qu'il prévoit pour se conformer au référentiel (cf Arrêté du 5**

octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale).

20 questions sont posées lors de l'évaluation finale. Le seuil de réussite est fixé à 60 % de réponses exactes sur le total des questions posées. La correction est effectuée par le formateur ayant conduit l'action de formation. En cas d'échec, le candidat peut bénéficier immédiatement d'un deuxième essai sans suivre une nouvelle formation. Ce deuxième essai s'effectue selon les mêmes modalités que le premier.

➤ Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Nos actions sont adaptables aux personnes en situation de handicap. Afin de pouvoir adapter les prestations à ces situations au niveau des locaux ou des moyens pédagogiques, veuillez-nous le signaler en prévenant notre Référent Handicap **Romuald CHAIGNON** au **06-03-53-80-92** ou par mail à **chaignonromuald@crqualite.fr**.

Indicateurs de performance de cette formation : Formation non réalisée pour le moment.

## **Formation « Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale »**

### ➤ Objectifs :

- Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et permettant la satisfaction du consommateur
- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

### ➤ Référentiel de capacités RS5764 :

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
  - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
  - connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
  - connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
  - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation.
2. Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale :
  - repérer et raisonner les risques physiques, chimiques et biologiques ;
  - raisonner les toxi-infections alimentaires et les risques d'altération microbienne ;
  - connaître les risques de saisie, de procès-verbaux et de fermeture ;
  - connaître les risques de communication négative, de médiatisation et de perte de clientèle.
3. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
  - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
  - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
  - mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
4. Connaître les aliments et risques pour le consommateur ;
5. Maîtriser les risques microbiologiques ;
6. Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire ;
7. Prévoir et assurer les mesures de vérification ;

### ➤ Public :

Responsables Qualité, Personnel intégrant l'équipe HACCP, Opérateurs de production, Employés de restauration.

### ➤ Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire.

### ➤ Durée :

L'action « Formation spécifique en matière d'hygiène adaptée aux établissements de restauration collective » sera d'une durée de 2 jours (14 heures) **au tarif de 500,00€ HT la journée soit un total de 1000,00€ HT.**

## 8. Modalités et délais d'accès :

L'action « Formation spécifique en matière d'hygiène adaptée aux établissements de restauration collective » sera réalisée en présentiel ou en distanciel.

Le délai d'accès entre la demande et le début de formation est au minimum de 1 mois selon le financement souhaité.

## 9. Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Démarche pédagogique active et participative,
- Alternance de séquences de formation didactiques avec des exercices et mises en situation,
- Support de formation,
- Ordinateur et vidéoprojecteur,
- Paperboard.

## 10. Animation :

Intervenants référencés et recrutés pour leur :

- Compétence pédagogique,
- Expérience d'enseignements aux adultes,
- Expertise des thèmes enseignés,
- Connaissance du monde de l'Entreprise privée et publique et du monde de la formation.
- Enregistré sous le numéro **44 0146 47 2019** auprès de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Forêts GRAND EST

## 11. Evaluation des acquis :

- Emargement de feuilles de présence
- Retours d'expériences, mises en situation, cas pratiques
- Test de connaissances des acquis
- Evaluation de la satisfaction des stagiaires sur la formation.

## 12. Contenu de la formation :

### **Jour 1 :**

Accueil et présentation des participants / Tour de table pour recueil des besoins et attentes des participants

Contexte de la formation et de sa mise en place

### **Journée 1 Matinée : 3,5h**

1. Aliments et risques pour le consommateur :  
Introduction des notions de danger et de risque.
  - 1.1. Les dangers microbiens.
    - 1.1.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation

### **Journée 1 Après-midi : 3,5h**

- 1.1.3. Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- 1.2. Les autres dangers

### **Journée 2 Matinée : 3,5h**

- 2. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale) :
  - 2.1. Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
  - 2.2. L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
  - 2.3. L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail.
  - 2.4. Les contrôles officiels

### **Journée 2 Après-midi : 3,5h**

- 3. Le plan de maîtrise sanitaire :
  - 3.1. Les BPH
  - 3.2. Les principes de l'HACCP.
  - 3.3. Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements).
  - 3.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié.

### **Conclusion**

#### **Evaluation par test de validation des acquis + Evaluation de la formation**

**A compter du 2nd semestre 2022, évaluation nationale sous forme d'un questionnaire à choix multiple. L'organisme de formation s'engage à respecter le référentiel d'évaluation communiqué par le Ministère chargé de l'agriculture, et doit préciser les modalités d'organisation de l'évaluation qu'il prévoit pour se conformer au référentiel (cf Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale).**

**20 questions sont posées lors de l'évaluation finale. Le seuil de réussite est fixé à 60 % de réponses exactes sur le total des questions posées. La correction est effectuée par le formateur ayant conduit l'action de formation. En cas d'échec, le candidat peut bénéficier immédiatement d'un deuxième essai sans suivre une nouvelle formation. Ce deuxième essai s'effectue selon les mêmes modalités que le premier.**

### **13. Accessibilité aux personnes en situation de handicap :**

Nos actions sont adaptables aux personnes en situation de handicap. Afin de pouvoir adapter les prestations à ces situations au niveau des locaux ou des moyens pédagogiques, veuillez-nous le signaler en prévenant notre Référent Handicap **Romuald CHAIGNON** au **06-03-53-80-92** ou par mail à **chaignonromuald@crqualite.fr**.



Indicateurs de performance de la Formation « Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale » depuis 2019 :

⇒ En direct :

Nombre de stagiaires	2
Taux de certification	100%
Taux de validation des acquis	100%

⇒ En sous-traitance :

Nombre de stagiaires	37
Taux de certification	97%
Taux de validation des acquis	97%

# FORMATION DEMARCHE DE PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

## 14. Durée :

L'action « Démarche de prévention des risques professionnels » sera d'une durée de 2 jours.

## 15. Objectifs :

- Sensibiliser le personnel aux risques professionnels
- Appréhender l'ensemble des risques professionnels du secteur d'activité
- Appréhender la méthodologie d'évaluation des risques professionnels
- Participer à la rédaction et mise à jour du Document Unique d'Evaluation des Risques Professionnels
- Appréhender la Démarche de Prévention des Risques Professionnels

## 16. Publics concernés :

- Chefs d'établissement, Responsables RH, Salariés, toute personne souhaitant intégrer la démarche de prévention des risques professionnels...

## 17. Prérequis :

Aucun prérequis nécessaire.

## 18. Durée :

L'action « Formation Démarche de Prévention des Risques Professionnels » sera d'une durée de 2 jours (14 heures) **au tarif de 500,00€ HT la journée soit un total de 1000,00€ HT.**

## 19. Modalités et délais d'accès :

L'action « Formation Démarche de Prévention des Risques Professionnels » sera réalisée en présentiel ou en distanciel.

Le délai d'accès entre la demande et le début de formation est au minimum de 1 mois selon le financement souhaité.

## 20. Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement :

- Démarche pédagogique active et participative,
- Alternance de séquences de formation didactiques avec des exercices et mises en situation,
- Support de formation,
- Ordinateur et vidéoprojecteur,
- Paperboard.

## 21. Animation :

CR QUALITE - 26 RUE FRANCOIS LEBLEU 90000 BELFORT FRANCE - Port. : 06-03-53-80-92 - Email :  
chaignonromuald@crqualite.fr - Site web : <http://www.crqualite.fr> - Code NAF (APE) 7022Z  
- N° RCS 825098619 - SARL au capital social de 2000 €  
- Siret : 82509861900018 - N° TVA FR11825098619

Intervenants référencés et recrutés pour leur :

- Compétence pédagogique,
- Expérience d'enseignements aux adultes,
- Expertise des thèmes enseignés,
- Connaissance du monde de l'Entreprise privée et publique et du monde de la formation.
- Enregistré en tant qu'IPRP sous le numéro **2017-160** auprès de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de L'Emploi de Bourgogne Franche-Comté.

## 22. Evaluation des acquis :

- Emargement de feuilles de présence
- Retours d'expériences, mises en situation, cas pratiques
- Test de connaissances des acquis
- Evaluation de la satisfaction des stagiaires sur la formation.

## 23. Contenu de la formation :

### **Jour 1 :**

Accueil et présentation des participants / Tour de table pour recueil des besoins et attentes des participants

Contexte de la formation et de sa mise en place

### **Journée 1 Matinée : 3,5h**

#### **1. Le contexte réglementaire de la démarche de prévention des risques professionnels**

- a. Sensibilisation aux AT / MP
- b. La réglementation en Santé et Sécurité au travail et les responsabilités juridiques
- c. Le contexte normatif de la SST

#### **2. Les différents risques professionnels de votre secteur d'activité**

- a. Les différents risques professionnels reconnus par l'INRS
- b. Les risques professionnels de votre secteur

### **Journée 1 Après-midi : 3,5h**

#### **3. Le document unique d'évaluation des risques professionnels**

- a. Le D.U.E.R.P
- b. Méthodologie d'évaluation des risques professionnels

### **Jour 2 :**

### **Journée 2 Matinée : 3,5h**

#### **4. La démarche de prévention des risques professionnels**

- a. Les 9 Principes de la Prévention
- b. Les EPI et équipements de protection collective
- c. Les moyens de maîtrise

### **Journée 2 Après-midi : 3,5h**

CR QUALITE - 26 RUE FRANCOIS LEBLEU 90000 BELFORT FRANCE - Port. : 06-03-53-80-92 - Email :  
chaignonromuald@crqualite.fr - Site web : <http://www.crqualite.fr> - Code NAF (APE) 7022Z

- N° RCS 825098619 - SARL au capital social de 2000 €

- Siret : 82509861900018 - N° TVA FR11825098619

**5. Méthode d'analyse des accidents de travail (méthode I.T.Ma.Mi)**

- a. Recueil des faits
- b. Méthode de l'Arbre des causes
- c. Définition action et mise en œuvre
- d. Assurer un suivi d'actions

**Conclusion**

**Evaluation par test de validation des acquis + Evaluation de la formation**

**24. Accessibilité aux personnes en situation de handicap :**

Nos actions sont adaptables aux personnes en situation de handicap. Afin de pouvoir adapter les prestations à ces situations au niveau des locaux ou des moyens pédagogiques, veuillez-nous le signaler en prévenant notre Référent Handicap **Romuald CHAIGNON** au **06-03-53-80-92** ou par mail à **chaignonromuald@crqualite.fr**.

Indicateurs de performance de la Formation « Démarche de prévention des risques professionnels » depuis 2019 :

⇒ En sous-traitance :

Nombre de stagiaires	2
Taux de validation des acquis	100%