PROGRAMME DE FORMATION

Formation opérationnelle cuisine centrale

Organisme certifié Qualiopi
actions de formation

Professionnaliser une équipe : BPH, nettoyage, PMS et agrément, non-conformités.

Durée	4 jours, soit 28 h de formation	**Format**	INTRA, sur le site de l'établissement
Public	Équipe de production d'une cuisine centrale : cuisiniers, agents de production, magasiniers, responsables	**Effectif**	Forfait pour 5 stagiaires ; au-delà, supplément par stagiaire
Prérequis	Aucun	**Horaires**	8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30, adaptables au service
Formateur	Laurent Denot, formateur certifié CCE, 30 années d'expérience de terrain en restauration collective, spécialiste de la sécurité alimentaire.		

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Harmoniser les pratiques d'hygiène de l'équipe de production
- Fiabiliser le nettoyage et la désinfection
- Maîtriser le PMS et les exigences du dossier d'agrément sanitaire
- Traiter une non-conformité et se préparer à un contrôle officiel

DÉROULÉ

Séquence	Contenu	Méthodes et supports	Objectif visé
Jour 1			
Accueil	Accueil, présentation de la formation et des objectifs, recueil des attentes.	Tour de table, questionnaire de positionnement	Situer chaque stagiaire
Matin	Observation de la production : réception, préparations froides et chaudes, refroidissement, conditionnement.	Observation terrain, grille ACR	Repérer les écarts en production
Après-midi	Bonnes pratiques d'hygiène en production : 5M, marche en avant, températures, allergènes.	Apports, mises en situation au poste	Harmoniser les pratiques de l'équipe
Clôture	Synthèse de la journée.	Échanges	Consolider les acquis
Jour 2			
Accueil	Retour sur la journée précédente, questions.	Échanges	Ancrer les acquis
Matin	Plan de nettoyage et désinfection : produits, dosages, méthodes, fréquences (cercle de Sinner).	Apports, lecture des fiches techniques produits	Choisir et appliquer la bonne méthode
Après-midi	Mise en pratique en cuisine, vérification de l'efficacité, enregistrements.	Atelier pratique, contrôle visuel, fiches d'enregistrement	Fiabiliser le nettoyage et sa traçabilité
Clôture	Synthèse de la journée.	Échanges	Consolider les acquis
Jour 3			
Accueil	Retour sur la journée précédente, questions.	Échanges	Ancrer les acquis
Matin	Méthode HACCP : analyse des dangers, CCP et PRPo, surveillance.	Apports, travail sur le plan HACCP de la cuisine	Comprendre le plan HACCP
Après-midi	Traçabilité, autocontrôles, contenu du dossier d'agrément sanitaire.	Analyse documentaire, atelier	Maîtriser le PMS et l'agrément
Clôture	Synthèse de la journée.	Échanges	Consolider les acquis
Jour 4			

Séquence	Contenu	Méthodes et supports	Objectif visé
Accueil	Retour sur la journée précédente, questions.	Échanges	Ancrer les acquis
Matin	Non-conformités : actions correctives, retrait et rappel, TIAC.	Études de cas réels, jeux de rôle	Réagir face à une non-conformité
Après-midi	Simulation de contrôle officiel DDPP et plan d'actions de l'équipe.	Mise en situation, restitution collective	Se préparer au contrôle officiel
Clôture	Évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction, remise des attestations.	Quiz d'évaluation, questionnaire à chaud	Mesurer les acquis

MODALITÉS

- **Méthodes :** pédagogie active ancrée dans la pratique : observation en situation de travail, apports réglementaires et techniques, études de cas issues de l'établissement, mises en situation.
- **Évaluation :** questionnaire de positionnement avant la formation, quiz d'évaluation des acquis, questionnaire de satisfaction à chaud ; attestation de fin de formation remise à chaque stagiaire ; synthèse transmise à l'établissement.
- **Supports :** livret pédagogique remis aux stagiaires, outils et documents de l'établissement.
- **Délai d'accès :** réponse sous 2 jours ouvrés ; formation programmée 2 à 8 semaines après la signature de la convention, selon les disponibilités communes.
- **Accessibilité :** formation adaptable aux personnes en situation de handicap ; référent handicap Laurent Denot, 06 62 86 84 31, contact@acr.bzh.

Tarif. À partir de 1 200 € net de taxe par jour pour un groupe de 5 stagiaires ; 50 € par stagiaire supplémentaire et par jour. Prestation exonérée de TVA (article 261-4-4° a du CGI). Le prix comprend la préparation, l'animation, les supports, les évaluations et les attestations. Les frais de déplacement éventuels sont précisés sur le devis.
Inscription. Demande de convention sur www.acr.bzh ou par e-mail à contact@acr.bzh. Ce programme est adapté à chaque établissement après un échange préalable.