

Se Former aux Notions de Qualité, d'Hygiène, de Sécurité et d'Environnement dans le Secteur de la Restauration

Le 08/10/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le participant sera capable de mettre en œuvre les compétences suivantes :

- Acquérir les fondamentaux de la législation en matière de sécurité (AT/MP) et environnement (ICPE) adaptés au secteur de la restauration.
- Maîtriser le Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP) dans le contexte des cuisines et espaces de restauration.
- Comprendre les normes de qualité (ISO 9001) et les principes de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) appliqués à la restauration.
- Opérer un choix de Key Performance Indicators (KPI) pertinents pour le suivi de la qualité et de l'hygiène en restauration.

CONTENU

AVANT LA FORMATION

- Entretien téléphonique avec le formateur afin de personnaliser votre formation.
- Le programme de formation ci-dessous pourra donc être modifié gratuitement en fonction de vos attentes.

Jour 1 : Réglementation et Gestion des Risques dans la Restauration

Matin : Réglementation et Facteurs de Risques Professionnels

- Introduction aux risques spécifiques dans les cuisines et espaces de restauration :
 - Chutes, brûlures, coupures, intoxications alimentaires.
- Élaboration et gestion du DUERP dans le cadre de la restauration :
 - Identification des dangers liés aux équipements (fours, couteaux, systèmes de ventilation).
 - Mesures de prévention adaptées.
- Obligations de prévention :
 - Rôle de l'employeur et des salariés dans la sécurité alimentaire et professionnelle.
- Gestion des Accidents du Travail et Maladies Professionnelles (AT/MP) :
 - Distinguer les AT et MP dans le secteur de la restauration.
 - Processus de déclaration et gestion administrative.
- Équipements de Protection Individuelle et Collective (EPI/EPC) :
 - Chaussures antidérapantes, gants résistants à la chaleur, tabliers, masques.

Après-midi : Gestion Environnementale et Déchets

- Les Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE) dans les cuisines professionnelles.
- Gestion des déchets alimentaires et non alimentaires :

**CONTACTEZ
NOUS**

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité :
76820087382



- Tri des déchets, recyclage, gestion des huiles usagées.
 - Focus sur les bonnes pratiques pour limiter l'impact environnemental.
- Hygiénisation et méthanisation des déchets alimentaires :
 - Solutions innovantes pour une gestion durable.

Jour 2 : Qualité, RSE et Pilotage dans la Restauration**Matin : Qualité et RSE dans la Restauration**

- Focus sur la norme ISO 9001 appliquée à la restauration :
 - Principes de management qualité : contrôle des processus en cuisine.
 - Satisfaction client : importance de la qualité des produits et du service.
- Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) :
 - Intégration des pratiques durables dans les activités de restauration.
 - Réduction du gaspillage alimentaire et sensibilisation des équipes.

Après-midi : Pilotage des Indicateurs et Tableaux de Bord

- Choix des KPI adaptés au secteur de la restauration :
 - Indicateurs de performance en hygiène (respect des normes HACCP).
 - Suivi de la satisfaction client (enquêtes, retours d'expérience).
 - Gestion des coûts liés à la sécurité et à l'environnement.
- Utilisation des tableaux de bord pour le contrôle de la qualité et de l'hygiène :
 - Mise en place d'outils simples et efficaces.
- Étude de cas : Analyse d'un restaurant ou d'une cuisine collective pour identifier les points d'amélioration.

FIN DE LA FORMATION

- Débrief de la formation avec le formateur pour consolider vos connaissances.

PREREQUIS

Aucun

PUBLIC VISE

Tout public

- Formation individuelle ou collective (garantie à partir du premier inscrit)
- Formation assurée au sein de vos locaux ou dans une salle de formation dans la ville de votre choix
- Dates de votre choix sans surcoût
- Entretien téléphonique préalable avec notre formateur afin de personnaliser votre formation
- Inscription à réaliser 15 jours avant le démarrage de la formation
- Horaires : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h
- Nombre de participants : de 1 à 20 participants (au delà nous consulter)
- **Formation accessible à toutes personnes porteuses de handicap. Locaux adaptés.**

DUREE

14 heures

PEDAGOGIE

**CONTACTEZ
NOUS**

Du Lundi au Vendredi

de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Par téléphone au **05 31 60 07 07**

Par email : serviceclient@formasuite.fr

Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE

12 rue Courbet 82000 Montauban

SIRET : 842 016 594 00017

N° de déclaration d'activité :

76820087382

Montée en compétence assurée par l'association d'un contenu théorique et pratique. Etude de cas concrets en rapport avec votre quotidien professionnel.

Suivi de l'exécution :

- Feuilles de présences signées des participants et du formateur par demi-journée
- Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation.

Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

Moyens et supports pédagogiques :

- Evaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,
- Remise d'un support pédagogique
- Echanges interactifs
- Intervention d'un formateur expert dans son domaine

Modalités d'évaluation et de suivi :

- Grille d'évaluation (test de positionnement)
- Entretien téléphonique avec le formateur avant la formation
- Travaux pratiques
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail
- Exercices corrigés, études de cas réels, mise en application concrète et utile
- Évaluation pour valider vos acquis en fin de formation

Profil du formateur :

- Chaque formation est sous la responsabilité du directeur pédagogique de l'organisme de formation.
- Le bon déroulement est assuré par le formateur désigné par l'organisme de formation.
- Formateur référent : M.Lacave Téléphone : 05 31 60 07 07

Une attestation de formation sera délivrée au stagiaire.



**CONTACTEZ
NOUS**

Du Lundi au Vendredi

de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00

Par téléphone au **05 31 60 07 07**

Par email : serviceclient@formasuite.fr

Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE

12 rue Courbet 82000 Montauban

SIRET : 842 016 594 00017

N° de déclaration d'activité :

76820087382

**CONTACTEZ
NOUS**

Du Lundi au Vendredi
de 9h00 à 12h30 et de 13h30 à 17h00
Par téléphone au **05 31 60 07 07**
Par email : serviceclient@formasuite.fr
Responsable Pédagogique : Yannick Lacave

FORMASUITE
12 rue Courbet 82000 Montauban
SIRET : 842 016 594 00017
N° de déclaration d'activité :
76820087382