

Formation de Formateur Accompagnateur en Restauration Collective : Hygiène, Sécurité et Pédagogie en 1 journée

Le 12/09/2026

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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

- Comprendre les bases du métier de formateur-accompagnateur en restauration collective.
- Intégrer les notions essentielles d'hygiène et de sécurité adaptées au secteur.
- Maîtriser les techniques d'animation pour une transmission efficace des contenus.
- Adapter les contenus pédagogiques à la posture spécifique de formateur-accompagnateur.
- Accompagner et motiver les équipes pour favoriser l'application des bonnes pratiques.

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

Introduction au métier de formateur-accompagnateur

- Rôle et responsabilités du formateur-accompagnateur en restauration collective.
- Les compétences clés : pédagogie, communication et accompagnement.
- Identifier les besoins des apprenants et adapter les objectifs de formation.

Hygiène et sécurité dans la restauration collective

- Les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire : HACCP, traçabilité et normes réglementaires.
- Les règles de sécurité spécifiques au secteur : prévention des risques et gestion des incidents.
- Intégrer les notions d'hygiène et de sécurité dans les contenus pédagogiques.

Techniques d'animation et transmission des contenus

- Méthodes pédagogiques pour capter l'attention et favoriser l'apprentissage.
- Utilisation d'outils et supports adaptés à la restauration collective (visuels, exercices pratiques).
- Techniques d'interaction avec les apprenants : études de cas, jeux de rôle et simulations.

Posture et accompagnement des équipes

- Adopter une posture de formateur-accompagnateur : écoute active, empathie et motivation.
- Techniques pour accompagner les équipes dans la mise en œuvre des bonnes pratiques.
- Gestion des résistances au changement et des situations conflictuelles.

FIN DE LA FORMATION

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

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



Aucun

PUBLIC VISE

Les professionnels de la restauration collective souhaitant devenir formateurs-accompagnateurs.
Les responsables d'équipe ou encadrants en restauration collective.
Toute personne souhaitant développer des compétences pédagogiques et techniques pour accompagner des équipes.

- 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

7 heures

PEDAGOGIE

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

**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

- 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