

## CREER ET ORGANISER UN POSTE DE « REFERENT QUALITE » NIVEAU 3

### CONTEXTE

Cette formation permet d'optimiser au sein de l'établissement la fonction de « référent qualité hygiène » en production culinaire dans les unités de restauration

### OBJECTIFS

A l'issue de la formation les participants seront capables :

- D'utiliser régulièrement un tableau de bord qualité Hygiène
- D'apporter remédiation aux différents dysfonctionnements constatés
- D'établir un compte de résultat qualité
- De construire des indicateurs de performance et des procédures qualitatives.
- De développer une stratégie d'évolution de l'entreprise à travers des axes d'optimisation.
- De gérer un compte de résultat Qualité
- De construire et gérer le Manuel Qualité de l'entreprise.
- De mettre en œuvre des Plan d'Action Qualité et leurs remédiations
- De gérer les diagrammes de fabrication de l'entreprise.
- De gérer la traçabilité des opérations de production-distribution.

### PUBLIC /PREREQUIS

Cette formation s'adresse aux professionnels

Pour des raisons pédagogiques, le groupe constitué ne dépassera pas 12 personnes. Pas de prérequis exigé.

### DURÉE ET ORGANISATION DE L'ACTION

**Durée** : 3 jours (soit 21h) dont 2 jours sur site en continu pour travail sur le Manuel Qualité et optimisation des procédures pour évaluation et mesure de la qualité globale de l'entreprise, puis définitions de Plan d'Amélioration Qualité et mise en œuvre de remédiations.

**Horaires** : 7 heures/ jour (9h à 12h30 - 13h30 h à 17 h)

**Lieu de formation** : En vos locaux

**Programmation** : à déterminer en 2023

#### Organisation :

Formation action (temps alloué alterné en salle de cours et en atelier), sur site de production-distribution, soit alternance de phases théoriques et pratiques sur 3jours.

- Analyse des travaux réalisés et optimisation de procédures.

Apports d'éléments théoriques, mise en situation professionnelle, exemples vécus en entreprise - Étude de cas en travaux de groupe sur la rédaction et la construction des supports et outils

### CONTENU

#### ➤ **TROIS JOURS :**

En salle banalisée (travail sur polycopié et diaporama, et sur procédures mises en place au stage N°2)

#### 1. **Évaluation des pré-requis :**

Analyse du tableau de bord Qualité et de son utilisation

Analyse des auto-contrôles définis et de la fréquence des mesures  
Analyse des audits réalisés  
Performance et compte de résultat

## 2. Optimisation de la fonction de « référent Qualité Hygiène »

- Réalisation et gestion des tests de traçabilité.
- La maîtrise des résultats microbiologiques et la recherche de remédiations.
- La mesure de la performance du PMS.
- La performance hygiénique et la mesure de la progression Qualité.
- Liens entre Qualité de production et référence aux standards.
- La corrélation avec les diagrammes de fabrication.
- La gestion de la traçabilité –validation de la fiche de traçabilité.
- Les plans d'action « Qualité » et analyse des remédiations proposées.
- La gestion et le suivi du manuel Qualité.

## 3. Travaux dirigés :

-**Construire des plans d'Actions Qualité**

-**Définir des remédiations**

-**Validation des nouvelles procédures Qualité**

### ➤ **DEUX DERNIERS JOURS**

En salle banalisée (travail sur polycopié et diaporama) + Travail en zone de production-distribution

## 4. Validation de la gestion de la Qualité

- Analyse des outils construits et des mesures réalisées.
- Analyse du manuel Qualité élaboré.
- Mesures de la Performance de la Qualité Hygiénique.
- Mesures de la performance organisationnelle.
- Recherche d'optimisation sur les outils et les procédures.

## 5. La qualité globale de la restauration

Sensibilisation aux évolutions du pilotage de la Qualité, à travers la démarche d'amélioration : prévoir, mettre en œuvre, évaluer, améliorer.

-Les nouveaux indicateurs Qualité et Performances

-Le développement de la culture de la mesure de la qualité

-La communication sur la démarche Qualité

La promotion de modalités de décision et de pilotage par la communication

### **METHODE PEDAGOGIQUE**

Méthode active et participative / Exercices pratiques / Echanges d'expériences et de situations /

Présentation des documents de référence / Visualisation films

Etudes de cas / Travaux en sous-groupes / Analyse des pratiques professionnelles

Mises en situation/ jeux de rôle...

La formation mêle apports théoriques et expérimentation des compétences de l'EM.

De nombreux exercices sont prévus. Cet apprentissage pratique fait appel aux mises en situation et aux capacités des stagiaires à mettre en scène leurs situations professionnelles.

Remise d'un livret pédagogique : références scientifiques, réglementaires et points clés de la formation

#### INTERVENANT

##### MASSON YANNICK

Expert en Ingénierie de Restauration

Conseils et Formation en Hôtellerie Restauration

Professeur en Sciences, Techniques, Organisation et Production Culinaires

Ancien Responsable du Master MEEF-HR -ESPE Midi Pyrénées

#### MODALITES D'EVALUATION

L'évaluation de la formation se fera en deux temps :

1- Un bilan de stage :

Bilan réalisé en fin de formation à travers un questionnaire rempli par les participants et un tour de table oral en fin de stage. Il vise à recueillir les réactions des participants et à mesurer leur degré de satisfaction par rapport aux contenus de l'action et aux méthodes pédagogiques utilisées.

2- Une mesure des effets de la formation :

Évaluation du tableau de bord « Qualité » effectué par les formés : Évaluation par secteurs, pertinence technique, pertinence des ratios énoncés, notion de qualité totale développée, intégration des axes développés durant la formation...

#### TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

#### ACCESSIBILITE HANDICAPES

Nos locaux sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Nous consulter pour une adaptation des dispositifs d'accueil spécifique en intra établissement.

### DEVIS /CONDITIONS TARIFAIRES

<b>Etablissement concerné :</b>	CH Auch
<b>Intitulé de la formation :</b>	<b>CREER ET ORGANISER UN POSTE DE « REFERENT QUALITE » NIVEAU 3</b>
<b>Lieu de formation :</b>	Au sein de vos locaux
<b>Durée de la formation :</b>	2 jours + 1 jour
<b>Dates de la formation :</b>	<b>à déterminer en 2023</b>
<b>Type de validation :</b>	Certificat de réalisation
<b>Nombre de stagiaires :</b>	Groupe composé d'un maximum de 15 participants

**Tarif total pour 1 groupe .....4 110 € Nets**

*Ce prix s'entend en Euro Net de taxe (Sud Management est un organisme de formation non assujéti à la T.V.A. art 261 C.G.I.)*

Ce prix comprend :

- L'analyse préalable, la coordination de l'action,
- Les frais de déplacement du formateur, pour les séquences en présentiel
- Les frais de préparation et d'intervention du formateur,
- L'animation pédagogique des séquences présentielle et des classes virtuelles
- La duplication et la remise du support pédagogique pour les séquences en présentiel
- L'accès à la plateforme de formation à distance pour chaque participant (pendant 12 mois)
- L'adaptation de certains modules e-learning pour répondre aux spécificités de l'établissement
- La conception de certains modules e-learning complémentaires pour répondre à la demande spécifique de l'établissement
- L'assistance technique pour l'accès et la navigation dans la plateforme
- L'assistance pédagogique et le tutorat/ accompagnement à distance du formateur (synchrone ou asynchrone)
- Le suivi de l'avancement des participants dans leur parcours
- L'envoi du certificat de réalisation à chaque participant + copie à l'établissement
- L'envoi à l'établissement du compte rendu d'évaluation

Ce prix ne comprend pas : Les déjeuners des stagiaires et de l'intervenant pour les séquences présentielle.

### CONDITIONS DE RÉALISATION

Validité des prix :	Décembre 2023
Facturation :	A l'issue de la formation
Règlement :	A réception de la facture et au plus tard 60 jours après sa date d'émission
Nos conditions de vente sont consultables sur notre site internet	<a href="http://www.sudmanagement.fr">www.sudmanagement.fr</a>

### REFERENT DE L'ACTION DE FORMATION

Frédéric EDELINE - Conseiller formation- 06 38 70 02 37- [f.edeline@sudmanagement.fr](mailto:f.edeline@sudmanagement.fr)

Devis fait le 26 Janvier 2023



Bon pour accord,

Nom, Prénom : .....

Fonction : .....

Fait à ..... Le .....

Signature et cachet de l'établissement

*Merci de nous retourner un exemplaire afin de nous confirmer l'acceptation de cette proposition ou nous confirmer par mail votre acceptation de l'action.*

## PRESENTATION SYNTHETIQUE ORGANISME FORMATION Pole Sanitaire et médico-social

### COORDONNEES

### SUD MANAGEMENT

#### Pole Formation Sanitaire et Médico-social

Site de l'Agropole - CS 20053 – Estillac - 47901 AGEN Cedex 9

Tél : 05 53 77 36 36 / Fax : 05 53 77 42 78

Site : [www.sudmanagement.fr](http://www.sudmanagement.fr)

389 802 356 000 11

Association loi 1901

72 47 00 329 47 (Ne vaut pas agrément de l'Etat)

### N° SIRET

### STATUT JURIDIQUE

### N° DECLARATION D'ACTIVITE

### N° D'ENREGISTREMENT

### AUPRES DE L'ANDPC

### N° 2503

Organisme de DPC habilité à dispenser  
des programmes de DPC.



### QUALITE

#### Certifié QUALIOPi depuis le 25

novembre 2020 pour Actions de  
formation – Actions VAE- Actions de  
formation par Apprentissage

Certificat N° 2011\_CN\_01843 – V.1



Enregistré sur le Datadock depuis  
le 1<sup>er</sup> juillet 2017



### DOMAINES D'INTERVENTION

Le Pôle Sanitaire et Médico-social réalise des actions de formation et d'accompagnement auprès des salariés, des agents et des personnels d'encadrement et membres de direction.

Les interventions portent sur les 11 domaines suivants :

- ✓ Management, projet, tutorat et formation
- ✓ Qualité, sécurité, gestion des risques
- ✓ Bureautique, numérique et langues
- ✓ Accompagnement et prise en charge patient-usager-résident
- ✓ Bonnes pratiques de soins
- ✓ Cadre juridique, responsabilités professionnelles
- ✓ Communication, travail d'équipe et bien-être professionnel
- ✓ Education thérapeutique du patient
- ✓ Bloc opératoire
- ✓ Nutrition, restauration, hygiène et hôtellerie
- ✓ Formations pour personnes en situation de handicap