



NOS PRESTATIONS

Le CCC est une association de loi 1901 au service des établissements de la restauration collective en gestion directe. Il a été créé en 1966 par des intendants et cuisiniers soucieux de promouvoir la gestion directe et de se donner les outils d'une restauration de qualité.

Depuis 6 ans, le CCC développe des formations en lien avec ses partenaires – le Laboratoire Départemental de la Côte d'Or et l'ARIA Bourgogne.

Contactez-nous pour recevoir une proposition adaptée à vos besoins.

Le CCC, une association a votre service :

- deux chargées de missions qualifiées en qualité des aliments et HACCP
- une équipe de professionnels de la gestion directe
- des formations sur mesure, sur site



Nous contacter

Marie-Cécile ROLLIN, Secrétaire Générale
Cécile BIRARD, Responsable de Formation

CCC Bourgogne Franche-Comté
Maison des Industries Alimentaires
4, Bd Docteur Jean Veillet - BP 46524 – 21065 DIJON CEDEX
Tel : 03.80.70.27.34 – Fax : 03.80.70.27.35
E-Mail : bfc@ccc-france.fr – www.ccc-france.fr

Formation « Bonnes pratiques d'hygiène »

Objectifs :

- ✓ Comprendre les enjeux de la sécurité alimentaire
- ✓ Connaître les règles d'hygiène définies par l'établissement
- ✓ Prendre conscience de l'implication de chacun dans la maîtrise des dangers liés à la sécurité alimentaire
- ✓ Acquérir les bonnes pratiques liées à son poste de travail

Mise en œuvre :

- ✓ Formation sur site (moins de 12 personnes)
- ✓ Remise d'un fascicule de formation à chaque participant

Public concerné : tout employé de collectivité

Durée : ½ à 1 jour

Coût : 700 € TTC / jour + frais de déplacement

Formation HACCP

Objectifs :

- ✓ Connaître les obligations réglementaires relatives à l'HACCP
- ✓ Connaître les principes de l'HACCP
- ✓ Appréhender la méthode à suivre pour sa mise en place

Mise en œuvre :

- ✓ Formation sur site (moins de 6 personnes)
- ✓ Formation dispensée sous forme d'exercice pratique
- ✓ Remise d'un fascicule de formation à chaque participant

Public concerné : Equipe HACCP

Durée : 1 à 1,5 jour

Coût : 700 € TTC / jour + frais de déplacements

Encadrement d'un stagiaire qualité

Objectifs :

- ✓ Accompagner un stagiaire pour la mise en place de votre démarche HACCP

Mise en œuvre :

- ✓ Aide au recrutement d'un stagiaire qualifié
- ✓ Accompagnement sur site du stagiaire
- ✓ Aide à la conception du support de formation du personnel et vérification des documents

Durée/coût : à définir avec le responsable de projet

Accompagnement HACCP

Objectifs :

- ✓ Aider l'équipe HACCP à la mise en place de la démarche HACCP
- ✓ Donner des outils méthodologiques permettant l'analyse et la maîtrise des dangers

Mise en œuvre :

- ✓ Accompagnement sur site avec le chef de projet et/ou l'équipe HACCP
- ✓ Lecture et correction des documents rédigés par l'équipe HACCP

Durée : à définir avec le responsable de projet

Coût : 700 € TTC/jour + frais de déplacements

Remarque :

Si vous le souhaitez, le CCC peut également mettre en place le plan HACCP pour le compte de votre établissement.

Cela comprend : un diagnostic du service de restauration, la rédaction du plan HACCP et la formation du personnel aux règles définies par l'HACCP.

Dossier de demande d'agrément

Objectifs :

- ✓ Aider votre établissement à monter le dossier de demande d'agrément
- ✓ Donner des outils méthodologiques permettant l'analyse et la maîtrise des dangers (HACCP)
- ✓ Formation du personnel aux règles définies par l'HACCP

Mise en œuvre :

- ✓ Diagnostic du service de restauration
- ✓ Accompagnement sur site avec le chef de projet
- ✓ Formation sur site (12 personnes maximum)

Moyen pédagogique :

- ✓ Classeur HACCP + CD-Rom remis à l'établissement

Coût : Forfait de mise en place 4200 € TTC + frais de déplacements

Audit HACCP/Hygiène

Objectifs :

- ✓ Vérifier l'efficacité du plan HACCP
- ✓ Vérifier l'application des règles définies par au travers l'étude l'HACCP
- ✓ Proposer des axes d'amélioration en fonction des écarts observés lors de l'audit

Mise en œuvre :

- ✓ Intervention d'un auditeur qualifié
- ✓ Restitution d'un rapport écrit

Durée : ½ journée sur site

Coût : 1^{er} audit : 700 € TTC – Audit suivant : 560 € TTC

Autres prestations

- ⇒ Formation à l'achat public (cahier des charges, appel d'offre ou MAPA, définition des prix)
- ⇒ Formation sur l'équilibre alimentaire (grille de menus, fréquence, gestion des coûts ...)
- ⇒ Formations culinaires
- ⇒ ...



Des références variées

Cuisine Centrale de Digoin, CAT de Bezouotte et de Reneve, CHS La Chartreuse à Dijon, MFR de Semur-en-Auxois, Lycée les Arcades à Dijon, Institut de Vigne à Dijon, Maison de retraite de Pouilly-en-Auxois, Centre Maternel de la Croix Rouge à Talant, Collège de Recey-sur-Ource, Lycée Désiré Nisard à Châtillon-sur-Seine, Résidence les Amaltides à Châtenoy-le-Royal, Maison de Retraite de Gevrey Chambertin, AMEC de Chalon-sur-Saône, Hôpital de Beaune, Maison de retraite de Nolay, Collège de Saulieu, CHI Châtillon – Montbard, Lycée St Bénigne à Dijon, Hôpital de Nuits St Georges, Centre Hospitalier de Saulieu, Groupe scolaire Le Devoir à Chalon-sur-Saône, audit des lycées de Bourgogne pour le Conseil Régional...