



Le Pass C.H.E.F

Contrôle · Hygiène · Excellence · Fiabilité

En cuisine, la confiance se gagne assiette après assiette : hygiène alimentaire et méthode HACCP au quotidien, contrôle des températures, traçabilité, organisation du poste, gestion des allergènes et prévention des risques d'accident. Les standards professionnels qui sécurisent votre cuisine, du coup de feu au contrôle sanitaire.

Objectifs pédagogiques

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Renseigner une fiche de relevé de température, vérifier la traçabilité d'un lot (étiquetage, DLC/DLUO) et signaler une non-conformité selon la procédure interne.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine et les principes de la méthode HACCP.
- Contrôler les points critiques du quotidien : réception des marchandises, températures, chaîne du froid.
- Organiser son poste de travail : marche en avant, fiches techniques, régularité des envois.
- Tenir la traçabilité et les enregistrements de l'établissement : autocontrôles, non-conformités.
- Identifier la présence d'un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs dans une recette donnée et appliquer la procédure de gestion d'une commande avec allergène déclaré.
- Réagir à une situation d'accident simulée (brûlure ou coupure) en appliquant les premiers gestes et la procédure d'alerte interne.
- Préparer sereinement l'établissement à un contrôle sanitaire.

Public visé

Cuisiniers, commis, seconds et chefs de cuisine, exploitants et gérants d'établissements CHR.

Prérequis

Exercer ou se destiner à un poste en cuisine, et pouvoir accéder à une cuisine professionnelle pour les activités pratiques : relevés de températures, plan de nettoyage, fiches techniques.

Prérequis techniques : un ordinateur avec webcam et micro, un casque étant plus confortable. Une connexion internet et un navigateur à jour. Les classes virtuelles se tiennent sur Zoom et se rejoignent depuis un lien. Les modules et les activités pratiques sont hébergés sur la plateforme Teachizy, accessible depuis un navigateur. Une adresse e-mail que vous consultez pendant le parcours, et un traitement de texte ou un tableur pour compléter les documents de travail.

Notre référent technique, Teïva Faure, reste joignable pendant tout le parcours (06 13 95 07 09, teiva.faure@smdpformation.com).

Durée et modalités d'organisation

14 heures — formation multimodale, 100 % à distance, sans déplacement.

Répartition : 8 h en classe virtuelle synchrone (Zoom, animées en direct par le formateur, 2 séances de 4 h) · 3 h de modules asynchrones sur la plateforme Teachizy (vidéos, podcasts, fiches mémo) · 3 h d'activités pratiques tutorées réalisées dans son établissement.

Les activités pratiques s'appuient sur des documents de travail (relevé d'autocontrôles températures, plan de nettoyage et désinfection de son poste, fiche de non-conformité) téléchargés depuis la plateforme, complétés par l'apprenant dans son environnement professionnel, puis redéposés sur la plateforme pour correction individualisée par le formateur. Un temps de réalisation estimé est indiqué pour chaque activité. Formation dispensée en individuel ou en groupe. Une session en présentiel peut être organisée sur demande. La modalité retenue est précisée dans la convention de formation.

Protocole FOAD — Un Protocole Individuel de Formation (PIF) est remis avant le démarrage. L'assiduité est tracée par les relevés de connexion à la plateforme (modules asynchrones et activités pratiques), les rapports de participation aux classes virtuelles et les feuilles d'émargement numériques par séance.



Modalités et délais d'accès

Inscription par téléphone ou via le formulaire du site. Un entretien de positionnement précède l'entrée en formation. Comptez 15 jours entre la demande et le démarrage, sous réserve du financement.

Tarifs et financement

350 € HT par jour et par stagiaire, soit 700 € HT le parcours complet. Intra-entreprise sur devis, selon effectif et personnalisation. La formation est susceptible d'être prise en charge par votre OPCO selon votre branche : nous consulter pour étudier votre dossier.

Programme détaillé

Chaque lettre du Pass correspond à une séquence de formation.

Module C • Contrôle

(2h45: 2h - synchrone + 0h45 - Asynchrone, plateforme Teachizy (vidéo et podcast))

- ☑ Principes de la méthode HACCP et points critiques de contrôle
- ☑ Contrôle et enregistrement des températures (réception, stockage, cuisson, refroidissement)
- ☑ Traçabilité des produits : étiquetage, DLC/DLUO, gestion des lots
- ☑ Autocontrôles et enregistrements : fréquence, supports, responsabilités
- ☑ Conduite à tenir en cas de non-conformité détectée

Évaluation : quiz sur la plateforme, 10 questions.

Module H • Hygiène

(2h45 : 2h - synchrone + 0h45 - Asynchrone, plateforme Teachizy (vidéo et podcast))

- ☑ Hygiène corporelle et vestimentaire (tenue, lavage des mains, bijoux)
- ☑ Hygiène des locaux et du matériel : zones à risque, marche en avant
- ☑ Plan de nettoyage et de désinfection (PND) : quoi, quand, comment
- ☑ Gestion des flux (propre/sale) et prévention des contaminations croisées
- ☑ Hygiène liée à l'état de santé (plaies, maladies, éviction)
- ☑ Bonnes pratiques au quotidien : check-list d'ouverture et de fermeture

Évaluation : Plan de nettoyage esquissé en direct et confronté au groupe.

Module E • Excellence

(2h45 : 2h - synchrone + 0h45 - Asynchrone, plateforme Teachizy (vidéo et podcast))

- ☑ Organisation du poste et fiches techniques
- ☑ Les 14 allergènes majeurs : identification et vigilance
- ☑ Information du client sur les allergènes (obligations et bonnes pratiques) via celle de l'équipe en salle
- ☑ Gestion d'un plat en cas d'allergie déclarée : procédure dédiée
- ☑ Rigueur et constance dans l'exécution des recettes et process
- ☑ Culture de l'excellence : contrôle qualité avant envoi en salle

Évaluation : quiz sur la plateforme, 10 questions.

Module F • Fiabilité

(2h45 : 2h - synchrone + 0h45 - Asynchrone, plateforme Teachizy (vidéo et podcast))

- ☑ Prévention des risques de brûlure (friteuse, plaques, fours, vapeur)
- ☑ Prévention des risques de coupure (couteaux, trancheurs, machines)
- ☑ Prévention des chutes et glissades (sols, circulation en cuisine)
- ☑ Utilisation sécurisée du matériel et des équipements
- ☑ Conduite à tenir en cas d'accident : premiers gestes et alerte

Évaluation finale : quiz sur la plateforme, 10 questions et cas pratique de gestion d'un incident en cuisine.



Activités pratiques

3 h · Tutoré, réalisé dans son établissement

À partir des documents téléchargés sur la plateforme, vous complétez votre relevé d'autocontrôles températures, le plan de nettoyage et désinfection de votre poste et une fiche de non-conformité.

Évaluation : les trois documents redéposés sur la plateforme, corrigés individuellement.

Méthodes et supports pédagogiques

Pédagogie active ancrée dans les situations réelles de l'établissement : mises en situation et jeux de rôle en classe virtuelle, études de cas issus du terrain CHR, apports réglementaires illustrés. Les modules en autonomie sont hébergés sur la plateforme Teachizy (vidéos, podcasts, fiches mémo). Les activités pratiques se déroulent dans votre propre établissement et font l'objet d'une correction individualisée par le formateur, joignable entre les séances sous 24 h ouvrées.

Modalités d'évaluation

- Positionnement initial : questionnaire avant l'entrée en formation
- Évaluation formative : quiz après chaque module, grille d'observation en classe virtuelle
- Évaluation sommative : quiz final cas pratique de gestion d'un incident en cuisine, évalués sur grille de critères
- Satisfaction à chaud : questionnaire à l'issue de la dernière classe virtuelle
- Évaluation à froid : questionnaire à J+90, pour mesurer ce qui a été transféré au poste

La réussite donne lieu à la délivrance du Pass C.H.E.F, attestation de fin de formation propre à SMDP Formation, accompagnée d'un certificat de réalisation.

Documents remis au stagiaire

Convention de formation professionnelle, Protocole Individuel de Formation, livret d'accueil et de formation, programme détaillé, feuilles d'émargement numériques, certificat de réalisation et attestation de fin de formation.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Contactez notre référente handicap, Alexandra Schmidt, au 06 41 19 75 32 ou à alexandra.schmidt@smdpformation.com avant votre inscription : nous étudierons ensemble les adaptations possibles (rythme, supports, accès à la plateforme). Voir aussi la page Accessibilité de notre site.

Mention de non-confusion

Le Pass C.H.E.F est une formation créée par SMDP Formation, propre à notre organisme.

Le Pass C.H.E.F aborde l'hygiène et la méthode HACCP mais ne se substitue pas à la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire obligatoire (14 h) en restauration commerciale, délivrée par les organismes enregistrés à cet effet.

Contact

SMDP Formation · 39 rue de la Biche, 30000 Nîmes · Tél : 06 41 19 75 32 ·

E-mail : contact@smdpformation.com

SMDP Formation · Certifié Qualiopi (ICPF, sept. 2025) · Fiche V3 · 31/07/2026