

Fiche d'information Hydiet conseil

Qui sommes nous ?

Hydiet Conseil est une société de formation et de conseil créée en 2013 par **Stéphanie Jouve**, ingénieur agroalimentaire, ancienne responsable Qualité d'un grand groupe de restauration.

Nous sommes spécialisés dans les domaines de **l'Hygiène et de la Nutrition** auprès des professionnels des métiers de l'alimentaire.

Nous intervenons principalement dans la région PACA mais nous répondons aux demandes de clients dans toute la France.



Une expertise approuvée

Hydiet conseil détient la certification des entreprises Qualiopi



Notre intervenante



De formation ingénieur agroalimentaire spécialisée en Nutrition et Santé publique, elle a occupé pendant près de 5 ans le poste de responsable qualité dans un grand groupe de restauration commerciale.

Elle y a formé plus de **200 managers** aux bonnes pratiques d'hygiène et a travaillé sur tous les aspects de la sécurité des aliments : **audits, analyses microbiologiques, HACCP, réclamations clients**, contrôle des services officiels, qualité fournisseurs...

Son parcours l'a également amené à travailler sur la politique nutritionnelle d'un géant de la volaille (diagnostic nutritionnel de produits élaborés, étiquetage, site internet dédié à la nutrition...).

Ainsi, grâce à cette **connaissance approfondie du terrain** et du monde de l'entreprise, elle peut aujourd'hui conseiller les professionnels de l'alimentaire en prenant en compte leurs **problématiques organisationnelles et économiques**.

Après avoir vécu 2 ans en Indonésie et avoir suivi une « **Formation de formateur** » à Singapour, elle fonde la société Hydiet Conseil en 2013. Elle a choisi de s'investir aussi bien auprès des managers de la **restauration collective** (CROUS, cantines scolaires, crèches), des particuliers qui veulent ouvrir leur **restaurant** ou encore les **industriels de l'agroalimentaires** soucieux de perfectionner leurs méthode HACCP.

Nos principaux clients

- Restauration collective : cuisines centrales, cantines scolaires, crèches, hôpitaux, maisons de retraites
- Restauration commerciale
- Traiteurs
- Industrie agroalimentaire
- Grande distribution
- Associations sportives et salles de sports privées



Nos prestations



En hygiène alimentaire

- Formation sur les **bonnes pratiques d'hygiène** pour tous les secteurs d'activités en lien avec l'alimentation : restauration, industrie, logistique, artisan des métiers de bouche, grande distribution
- Formation sur le **nettoyage écologique** en collectivité
- Audit **Hygiène**
- Réalisation d'études **HACCP**
- Conception de **dossiers d'agrément** sanitaires



En diététique

- Formation sur la **Qualité nutritionnelle** des repas servis en restauration collective
- **Alimentation Infantile** : l'équilibre alimentaire de 0 à 3 ans
- **L'équilibre alimentaire des sportifs** : formation pour entraîneurs et coaches sportifs



Autres domaines

- Formation pour la lutte contre le **Gaspillage alimentaire** en collectivité
- **Validation d'étiquetage** de produits préemballés
- Formation sur **l'éveil au goût** des enfants
- **Audit de restauration** pour les restaurants d'entreprise (vérification du respect du cahier des charges par le prestataire)



Philosophie et apprentissage



· Notre philosophie d'apprentissage repose sur la **participation active des stagiaires** et un maximum d'interactivité afin que l'apprenant construise lui-même ses connaissances. L'enseignement théorique est donc toujours accompagné de **mise en situation et de jeux ludiques** qui rendent les séances plus dynamiques et favorisent la mémorisation à long terme..



Nous utilisons beaucoup de **brainstorming et d'activités heuristiques** (« qui consiste à faire découvrir par l'élève ce qu'on veut lui enseigner ») et nous alternons les **supports pédagogiques** (cartes à jouer, commentaire de photos, lecture d'articles, vidéo, quiz interactifs...) pour satisfaire tous les styles d'apprentissage : somatique, auditif, visuel et intellectuel.

Pour ce qui est de notre activité de **consultant**, nous accompagnons aussi bien les managers de collectivités qui souhaitent améliorer les démarches qualité de leur établissement et avoir **l'avis d'un expert** sur l'application de leurs bonnes pratiques, que les gérants de restaurants et d'industries agroalimentaires qui veulent faire auditer leur structure.



Nous nous attachons à réaliser des **prestations sur mesure**, que ce soit en formation ou en conseil, afin que nos recommandations correspondent aux besoins spécifiques de l'entreprise et soient applicables immédiatement sur le terrain



9,4 /10

Taux de satisfaction global des stagiaires
en 2021-22 : sur 182 stagiaires formés

100%

Taux de réussite à la formation certifiante
« Hygiène alimentaire en restauration commerciale »
en 2021-2022 : sur 30 stagiaires formés





Références

Collectivités



Restaurants universitaires du CROUS Université Aix-Marseille

- Formation sur le Plan de Maîtrise Sanitaire pour les gérants des restaurants de l'université
- Constitution des dossiers d'agrément sanitaire pour les cuisines centrales d'Aix-en-Provence
- Audit Hygiène des restaurants d'Aix et de Marseille

Montant des prestations facturées entre 2016 et 2023 : 30 600 €

Restaurants universitaires du CROUS Université Nice-Toulon

- Formation sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène en collectivité

Cuisine Centrale d'Istres

- Audit Hygiène et Formation liaison froide

Cuisine Centrale de Rognac et crèche municipale

- Formation HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire

Hôpitaux de La Garde, Carpentras, Dignes, Privas, Sault

- Formation HACCP – Hygiène alimentaire pour les agents de restauration.
- Formation sur le Nettoyage et la Désinfection des locaux

Restaurants scolaires des régions Centre et PACA (Écoles, Collèges, Lycées)

- Formation à destination des chefs cuisiniers sur la maîtrise du Gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires

Crèches Familiales rurales

- Formations à destination des adhérents de l'association : "L'alimentation de l'enfant de 0 à 3 ans", "Les bonnes pratiques d'hygiène en crèche", "Les règles de sécurité alimentaire en accueil collectif de mineur", "Concevoir le Plan de Maîtrise sanitaire de son établissement".

Crèches parentales du réseau ACEPP83

- Formation à distance sur "L'équilibre alimentaire de l'enfant de 0 à 3 ans"

Restauration commerciale - Traiteur

GRETA de la région PACA

- Formations HACCP pour les métiers de l'alimentation

Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Var

- Formation sur "L'Hygiène alimentaire pour les artisans des métiers de bouche"

AUTOGRILL à Marseille (siège national) :

- Formations hygiène pour les managers, élaboration d'un outil de e-learning pour les employés,
- Accompagnement sur un projet d'harmonisation et de modernisation des méthodes de nettoyage de tous les restaurants du groupe à travers l'Europe.

Traiteur La Table à Charlotte à Aix en Provence

- Accompagnement à l'obtention de l'agrément sanitaire

Domino's Pizza d'Aix-en-Provence, Marseille et Toulon

- Audit Hygiène



Références

Industrie agro-alimentaire

Fromagerie Banon

- Formation de tout le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et de nettoyage

SOPREX (Cacahuète, pistaches...)

- Formation de tout le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et de nettoyage

Maître Prunille (Pruneaux, abricots secs, fruits secs)

- Formation HACCP pour les cadres de l'entreprise

MAGDA (Champignons surgelés pour la grande distribution)

- Formation des acheteurs à la réalisation d'un Audit Qualité Fournisseur
- Formation HACCP pour les cadres de l'entreprise

Pétrin Ribeirou (Pain et pâtisserie)

- Formation hygiène et mise à jour du Plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise

SAS POPOL (Fabricant de vinaigre, conserve de légumes, jus de fruits et confitures)

- Réalisation de l'étude HACCP et du Plan de Maîtrise Sanitaire de l'entreprise
- Formation du personnel et du directeur à la bonne mise en application du PMS

Le Cellier des Dauphins (Vin)

- Formation de tout le personnel sur les bonnes pratiques d'hygiène à appliquer dans les ateliers de production. Rappel sur la procédure HACCP de l'entreprise

CFPPA de Vaucluse

- Enseignement des matières "Transformation des aliments" et "Qualité" pour le diplôme "Brevet professionnel Industries agroalimentaires"

Le Gratton Castillonnais (Charcuterie industrielle)

- Audit et formation sur les bonnes pratiques d'hygiène dans un atelier de production.
- Formation sur les connaissances du monde agroalimentaire pour le personnel administratif

Valrhona (Fabrication de chocolats haut de gamme)

- Formation HACCP de l'ensemble du service Qualité

Eurofins (Laboratoire)

- Correction d'étiquetages pour les fabricants de produits agroalimentaires

EDFL (Conditionnement de fruits et légumes frais)

- Formation à l'HACCP pour l'ensemble du personnel et de l'encadrement

Le Gaulois (Volaille)

- Créations de pages internet sur l'équilibre alimentaire

Expression aromatique (Fabricant d'arômes alimentaires)

- Formation de tout le personnel à l'hygiène et à la Food Defense

Grande distribution

Chambre des métiers du Rhône

- Formation sur la réglementation relative à l'étiquetage des produits préemballés

Salle de sport Vitaliberté

- Formations à destination des coaches sportifs sur l'équilibre alimentaire

Comité Olympique des Bouches-du-Rhône

- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire du sportif pour les espoirs du badminton

Magasins E. Leclerc d'Arles et de Salon-de-Provence

- Formation sur les Connaissances et valorisation des aliments biologiques et diététiques
- Formation sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène pour tous les employés des rayons frais

Magasins U Utile et U Express du Sud-Est et de la Corse

- Formation sur les bonnes pratiques d'hygiène à respecter dans tous les rayons des magasins

Monoprix et Naturalia

- Audit Hygiène





Nous choisir

Notre entreprise

Statut Juridique EURL au capital de 2000€

Raison sociale HYDIET CONSEIL

Année de création 2013

Siège Social 152 chemin de Montauban –
13450 GRANS

N° de SIRET 795 044 833 00023 - RC Salon
de Provence (13)

N° de TVA intracommunautaire FR56 795
044 833

N° de déclaration d'activité 93.13.14.894.13
auprès du préfet de région PACA

Contactez nous



stephanie.jouveg@gmail.com



06 81 62 12 90



www.hydietconseil.com



152 chemin de Montauban –
13450 GRANS



DEPUIS

2013



PLUS DE

30

RÉFÉRENCES



DES PRESTATIONS

SUR MESURE

