

# 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

