

Ne rendre personne malade. Ne blesser personne.

Des interventions courtes et concrètes, en langage simple, dans vos locaux : écoles et lycées, universités et organismes de formation, entreprises et collectivités. Marseille, Brignoles et alentour.

HYGIÈNE DES ALIMENTS

Sensibiliser, former, vérifier

- **Sensibilisation, 2 h** — les gestes qui évitent d'être malade : mains, froid, chaud, dates, nettoyage. Élèves, stagiaires, équipes.
- **Formation à la méthode HACCP**, demi-journée ou journée — comprendre les dangers, savoir où regarder, tenir ses relevés.
- **Plan de maîtrise sanitaire** — écrire ou remettre à jour le document qui prouve que vous maîtrisez l'hygiène.
- **Dossier d'agrément sanitaire** — préparer le dossier d'une cuisine centrale ou d'un atelier, pièce par pièce.
- **Diagnostic sur place** — une visite, un rapport clair, des priorités.

SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Prévenir les accidents et les douleurs

- **Sensibilisation aux accidents du travail, 2 h** — les situations qui blessent, comment les repérer avant.
- **Troubles musculo-squelettiques**, demi-journée — gestes, postures, organisation du poste, pour que le dos et les épaules tiennent toute une carrière.
- **Évaluation poste par poste** — regarder chaque poste, imaginer ce qui peut mal tourner, noter ce qu'on change. Aide à la mise à jour du document unique.
- **Simuler avant d'agir** — mises en situation, avec le jeu comme outil, pour que les bons réflexes viennent tout seuls.

Pour qui

Écoles et lycées

Cantines, lycées
hôteliers et
professionnels, ateliers.

Universités, formation

Organismes de
formation, CFA,
universités : modules,
jurys, mises en
situation.

Entreprises

Restaurants, traiteurs,
cuisines centrales,
commerces
alimentaires, ateliers,
entrepôts.

Collectivités, associations

Cuisines de collectivité,
centres sociaux,
événements, marchés.

Comment on travaille

En langage simple, avec des exemples pris chez vous, jamais avec un cours magistral. Chaque intervention se termine par quelque chose qu'on garde : une fiche des gestes, un rapport, une liste de priorités, et si c'est utile une attestation de participation par personne.

1. Vous demandez

Un formulaire de deux
minutes sur le site, ou un
courriel.

2. Devis sous 48 h

Programme, durée, prix.
Rien n'est engagé avant
votre accord.

3. On intervient

Chez vous, avec vos
contraintes. Un support
est remis.

4. Vous réglez

Par virement, à réception
de la facture.

Jean-Cyrille Merle-Remond, dit Martini

Depuis 2006, il aide les cuisines et les entreprises de l'alimentation à ne rendre personne malade : il forme les équipes aux règles d'hygiène (méthode HACCP), prépare les dossiers qui permettent à une grande cuisine d'obtenir son autorisation, et vient vérifier sur place que tout est fait dans les règles. Il fait le même travail pour la sécurité au travail : regarder chaque poste, imaginer ce qui pourrait mal tourner avant que ça n'arrive, et suivre les chiffres.

Avant cela, de 1989 à 1999, il a tenu les comptes et la cuisine du Théâtre du Soleil d'Ariane Mnouchkine : dix ans à nourrir, chaque jour, une troupe connue dans le monde entier. C'est de là que viennent deux habitudes : tout vérifier, et faire simple.

Aujourd'hui, il fonde LA LETTRE, une association qui apprend aux gens en les faisant faire, et une société de production qui fabrique un jeu vidéo avec des outils d'IA. Les interventions en hygiène et sécurité sont réalisées et facturées par Jean-Cyrille Merle-Remond, entrepreneur individuel.

Formation HACCP

Plans de maîtrise sanitaire

Dossiers d'agrément

Audits

Prévention des risques au travail

TMS

Qualifications d'auditeur en cours : FSSC 22000, Six Sigma Black Belt

Ce que vous gardez

- Une fiche des gestes, affichable.
- Un rapport ou une liste de priorités, en langage simple.
- Des attestations de participation nominatives.
- Un interlocuteur joignable après l'intervention.

Ce qu'on ne fait pas

- Promettre une conformité : on la construit avec vous, et c'est l'autorité qui la constate.
- Remplacer votre responsable, votre médecin du travail ou votre organisme certificateur.
- Vendre du matériel ou des produits.

Trois exemples d'intervention

LYCÉE PROFESSIONNEL

Une matinée avec deux classes de restauration : les gestes d'hygiène en cuisine, puis une mise en situation « le contrôle arrive demain ». Chaque élève repart avec sa fiche et une attestation.

CUISINE CENTRALE

Un diagnostic sur place, un rapport de trois pages, dix priorités classées, puis une demi-journée avec l'équipe sur les deux premières.

ATELIER OU ENTREPÔT

Une demi-journée sur les troubles musculo-squelettiques : on regarde trois postes, on change ce qui peut l'être tout de suite, on note le reste pour le document unique.

contact@la-lettre-marseille.com

la-lettre-marseille.com/prestations · Devis sous 48 heures ouvrées · Marseille, Brignoles et alentour, plus loin sur demande