



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction

Stagiaires pour toutes les formations
en 2024: 18,59/20 pour 277
apprenants

Stage 1 : " Je prépare mes repas en Restauration Collective"

SECTEUR

Restauration Collective à caractère
Social - Préparation sur site

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel de restauration collective
fabriquant les repas.
Accessibilité personnes en situation de
handicap (après étude du dossier)

DUREE

2 journées de 7heures
9h00 à 12h00 et 13h00 à 17h00

LIEUX

Formation en présentiel intra-
entreprise

DATE - DELAIS ACCESSIBILITE

Définie avec le client - 1 mois minimum
avant la date de formation

TARIF

2100,80€ TTC (hors frais logistique
et restauration)

METHODE PEDAGOGIQUE

- Active et participative
- Etude de cas
- Exercices avec mise en application

FORMATRICE

Agnès MAYSONNAVE
Conseil Audit Formation
Email : a.maysonnave@labopl.com
Tél. : +33 5 59 60 23 85
Port : 06.72.21.79.25
Organisme formateur: 7264P007264
N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2
délivré au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Documentation fournie

- Supports de cours reprenant dans
l'intégralité tous les sujets traités
- Certificat de réalisation et/ou attestation
de formation

❖ PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

- ◆ Aucun

❖ OBJECTIFS

- ◆ Tout savoir sur les germes pathogènes.
- ◆ Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène de fabrication et développer les comportements efficaces vis-à-vis de l'hygiène au quotidien.
- ◆ Connaître les exigences réglementaires (paquet hygiène et arrêtés ministériels en vigueur).

❖ PROGRAMME

Le monde microbien

- ◆ Les Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC).
- ◆ Principaux germes pathogènes, leur développement, modes de contaminations, aliments à risque

La réglementation et les règles d'hygiène

- ◆ La réglementation, ses obligations, l'HACCP.
- ◆ Les principes de l'HACCP.
- ◆ Mesures à prendre pour éviter toutes contaminations et le développement selon la règle des 5 M (Main d'œuvre, Matériel, Matières premières, Méthode, Milieu).
- ◆ Les contrôles à mettre en place (réception, stockage, température, traçabilité).
- ◆ Les autocontrôles alimentaires et les tests de surface à faire auprès d'un laboratoire externe.

Nettoyage et désinfection

- ◆ Révision de toutes les règles d'hygiène appliquées en cuisine centrale.
- ◆ Le nettoyage et la désinfection, les produits, le matériel à utiliser et les méthodes d'utilisation.

❖ MODALITES D'EVALUATION

- ◆ Questionnaires d'évaluation des connaissances :
 - En début de formation: stagiaire;
 - En fin de formation: stagiaire
 - Bilan questionnaires d'évaluation des connaissances: formateur.
- ◆ Questionnaires d'évaluation de la formation:
 - A chaud: stagiaire;
 - Bilan des questionnaires à chaud: formateur;
 - A froid : personnel d'encadrement de la structure d'accueil.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les
formations en 2024: 18,59/20
pour 277 apprenants

Stage 2 : " On me livre mes repas "

SECTEUR

Restauration Collective à caractère
Social - Cuisine satellites

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel oeuvrant dans une cuisine
satellite de restauration collective.
Accessibilité personnes en situation de
handicap (après étude du dossier)

DUREE

2 journées de 7 heures
9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

LIEUX

Formation en présentiel intra-
entreprise

DATE - DELAIS ACCESSIBILITE

Définie avec le client - 1 mois minimum
avant la date de formation

METHODE PEDAGOGIQUE

- Active et participative
- Etude de cas
- Exercices avec mise en application

TARIF

2100,80€ TTC (hors frais logistique et
restauration)

FORMATRICE

Agnès MAYSONNAVE
Conseil Audit Formation
Email : a.maysonnave@labopl.com
Tél. : +33 5 59 60 23 85
Port : 06.72.21.79.25

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2

délivré au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Documentation fournie

- Supports de cours reprenant dans
l'intégralité tous les sujets traités
- Certificat de réalisation et/ou Attestation de
formation spécifique

❖ PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

- ◆ Aucun

❖ OBJECTIFS

- ◆ Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène lors de la
manipulation des plats en cuisine satellite.
- ◆ Connaître les obligations en restauration satellite.
- ◆ Connaître les exigences réglementaires (paquet hygiène et arrêtés
ministériels en vigueur).

❖ PROGRAMME

Le monde microbien

- ◆ Les Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC).
- ◆ Principaux germes pathogènes, leur développement, modes de
contaminations, aliments responsables.

La réglementation

- ◆ La réglementation, le paquet hygiène, les obligations et les
interdictions pour une cuisine satellite recevant les repas.
- ◆ Les missions et enjeux du système HACCP.
- ◆ Les principes de l'HACCP.
- ◆ Les locaux et équipements nécessaires pour être en conformité.
- ◆ Révision de toutes les règles d'hygiène appliquées en cuisine
satellite.
- ◆ Les autocontrôles et contrôles à mettre en place dans un
restaurant satellite.

Nettoyage et désinfection

- ◆ Le nettoyage et la désinfection, les produits, le matériel à utiliser et
les méthodes d'utilisation.

❖ MODALITES D'EVALUATION

- ◆ Questionnaires d'évaluation des connaissances :
 - En début de formation: stagiaire;
 - En fin de formation: stagiaire;
 - Bilan questionnaires d'évaluation des connaissances: formateur.
- ◆ Questionnaires d'évaluation de la formation:
 - A chaud: stagiaire;
 - Bilan des questionnaires à chaud: formateur;
 - A froid : personnel d'encadrement de la structure d'accueil.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les formations
en 2024: 18,59/20 pour 277 apprenants

Stage 4 : " Mon plan de nettoyage et de désinfection "

SECTEUR

Toutes structures

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel de restauration collective,
de restauration commerciale,
d'I.A.A., commerces avec remise
directe aux consommateurs,
entrepôts alimentaires.

Accessibilité personnes en situation de
handicap (après étude du dossier)

DUREE

1 journée de 7 heures
9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

LIEUX

Formation en présentiel intra-
entreprise

DATE - DELAIS ACCESSIBILITE

Définie avec le client - 1 mois minimum
avant la date de formation

TARIF

1197,85€ TTC (hors frais logistique
et restauration)

METHODE PEDAGOGIQUE

- Active et participative
- Etude de cas
- Exercices avec mise en application

FORMATRICE

Agnès MAYSONNAVE

Conseil Audit Formation

Email : a.maysonnave@labopl.com

Tél. : +33 5 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2

délivré au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Documentation fournie

- Supports de cours reprenant dans
l'intégralité tous les sujets traités
- Certificat de réalisation et/ou attestation de
formation

❖ PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

- ◆ Aucun

❖ OBJECTIFS

- ◆ Réaliser un plan de nettoyage/désinfection efficace.
- ◆ Elaborer son plan de nettoyage/désinfection adapté à sa structure.

❖ PROGRAMME

Le monde microbien

- ◆ Principaux germes pathogènes, leur développement, modes de contaminations.
- ◆ Données à connaître sur les microbes en alimentation.

Penser le nettoyage et la désinfection

- ◆ La réglementation, le paquet hygiène, les obligations et les interdictions.
- ◆ Principe du nettoyage/désinfection.
- ◆ Les détergents et désinfectants.
- ◆ Règles d'application des produits.
- ◆ Les étapes du nettoyage/désinfection.
- ◆ Comment nettoyer et désinfecter son matériel.
- ◆ Comment nettoyer et désinfecter ses locaux.
- ◆ Présentation de différents modes de nettoyage/désinfection.
- ◆ Le rangement du matériel.

Applications concrètes

- ◆ Comment construire son propre plan de nettoyage (rédaction d'un document en fonction des produits utilisés).

❖ MODALITES D'EVALUATION

- ◆ Questionnaires d'évaluation des connaissances :
 - En début de formation: stagiaire;
 - En fin de formation: stagiaire
 - Bilan questionnaires d'évaluation des connaissances: formateur.
- ◆ Questionnaires d'évaluation de la formation:
 - A chaud: stagiaire;
 - Bilan des questionnaires à chaud: formateur;
 - A froid : personnel d'encadrement de la structure d'accueil.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les formations
en 2024: 18,59/20 pour 277
apprenants

Stage 5: " Les bases pour l'hygiène et la sécurité alimentaire en Restauration Collective"

SECTEUR

Restauration Collective à caractère
Social - Préparation sur site ou Cuisine
satellite

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel de restauration collective
fabriquant les repas ou recevant des repas
Accessibilité personnes en situation de
handicap (après étude du dossier)

DUREE

½ journée de 4 heures
8h00 à 12h00 ou 13h00 à 17h00

LIEUX

Formation en présentiel intra-
entreprise

DATE - DELAIS ACCESSIBILITE

Définie avec le client - 1 mois minimum
avant la date de formation

TARIF

810,95€ TTC (hors frais logistique
et restauration)

METHODE PEDAGOGIQUE

- Active et participative
- Etude de cas
- Exercices avec mise en application

FORMATRICE

Agnès MAYSONNAVE
Conseil Audit Formation
Email : a.maysonnave@labopl.com
Tél. : +33 5 59 60 23 85
Port : 06.72.21.79.25
Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2
délivré au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Documentation fournie

- Supports de cours reprenant dans
l'intégralité tous les sujets traités
- Certificat de réalisation et/ou attestation de
formation

❖ PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

- ◆ Aucun

❖ OBJECTIFS

- ◆ Acquérir des connaissances sur les bactéries;
- ◆ Comprendre les bonnes pratiques de base d'hygiène de fabrication et
développer les comportements efficaces vis-à-vis de l'hygiène au
quotidien;
- ◆ Connaître les principales exigences réglementaires

❖ PROGRAMME

Le monde microbien

- ◆ Règles d'hygiène
- ◆ Les Sources de contaminations

L'hygiène du personnel

- ◆ L'hygiène du personnel
- ◆ L'hygiène des manipulateurs
- ◆ Sources de contamination du personnel
- ◆ Etat de santé
- ◆ Porteurs sains
- ◆ L'hygiène des mains
- ◆ La tenue de travail
- ◆ Le vestiaire
- ◆ Les visiteurs
- ◆ Les mauvaises habitudes

Le rôle de la température

- ◆ Les limites de la température
- ◆ Les germes et la température

Les auto contrôles HACCP

- ◆ Définition de l'HACCP
- ◆ Les exigences règlementaires
- ◆ Les contrôles HACCP

❖ MODALITES D'EVALUATION

- ◆ Questionnaires d'évaluation des connaissances :
 - En début de formation: stagiaire;
 - En fin de formation: stagiaire
 - Bilan questionnaires d'évaluation des connaissances: formateur.
- ◆ Questionnaires d'évaluation de la formation:
 - A chaud: stagiaire;
 - Bilan des questionnaires à chaud: formateur;
 - A froid : personnel d'encadrement de la structure d'accueil.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les formations
en 2024: 18,59/20 pour 277
apprenants

Stage 6: " Les bonnes pratiques d'hygiène et la sécurité alimentaire en Restauration Collective"

SECTEUR

Restauration Collective à caractère
Social - Préparation sur site ou Cuisine
satellite

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel de restauration collective
fabriquant les repas ou recevant des repas
Accessibilité personnes en situation de
handicap (après étude du dossier)

DUREE

1 journée de 7 heures
9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

LIEUX

Formation en présentiel intra-
entreprise

DATE

Définie avec le client

TARIF

1197,85€ TTC (hors frais logistique
et restauration)

METHODE PEDAGOGIQUE

- Active et participative
- Etude de cas
- Exercices avec mise en application

FORMATRICE

Agnès MAYSONNAVE
Conseil Audit Formation
Email : a.maysonnave@labopl.com
Tél. : +33 5 59 60 23 85
Port : 06.72.21.79.25
Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2

délivré au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Documentation fournie

- Supports de cours reprenant dans
l'intégralité tous les sujets traités
- Certificat de réalisation et/ou attestation de
formation

❖ PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

- ◆ Aucun

❖ OBJECTIFS

- ◆ Acquérir des connaissances sur les bactéries et les principales exigences réglementaires
- ◆ Comprendre les bonnes pratiques de base d'hygiène de fabrication et développer les comportements efficaces vis-à-vis de l'hygiène au quotidien;
- ◆ Réaliser un plan de nettoyage/désinfection efficace.

❖ PROGRAMME

Le monde microbien (Les règles d'hygiène, les sources de contamination)

L'hygiène du personnel

- ◆ L'hygiène du personnel
- ◆ L'hygiène des manipulateurs
- ◆ Sources de contamination du personnel
- ◆ Etat de santé
- ◆ Porteurs sains
- ◆ L'hygiène des mains
- ◆ La tenue de travail
- ◆ Le vestiaire
- ◆ Les visiteurs
- ◆ Les mauvaises habitudes

Le rôle de la température (Les limites de la température, les germes et la température)

Les auto contrôles HACCP

- ◆ Définition de l'HACCP
- ◆ Les exigences réglementaires
- ◆ Les contrôles HACCP

Le nettoyage et la désinfection

- ◆ Révision de toutes les règles d'hygiène appliquées à une restauration collective
- ◆ Le nettoyage et la désinfection, les produits, le matériel à utiliser et les méthodes d'utilisation.

❖ MODALITES D'EVALUATION

- ◆ Questionnaires d'évaluation des connaissances :
 - En début de formation: stagiaire;
 - En fin de formation: stagiaire
 - Bilan questionnaires d'évaluation des connaissances: formateur.
- ◆ Questionnaires d'évaluation de la formation:
 - A chaud: stagiaire;
 - Bilan des questionnaires à chaud: formateur;
 - A froid : personnel d'encadrement de la structure d'accueil.

www.labopl.com



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les formations
en 2024 : 18,59/20 pour 277
apprenants

Stage 7: "Hygiène et sécurité des aliments"

SECTEUR

Restauration Collective à caractère Social -
Préparation sur site ou Cuisine satellite
I.A.A.

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel de restauration collective fabriquant les
repas ou recevant des repas, personnel de production
I.A.A.

Accessibilité personnes en situation de handicap (après
étude du dossier)

DUREE

½ journée de 3 heures
9h00 à 12h00 ou 14h00 à 17h00

LIEUX

Formation en présentiel intra-entreprise

DATE - DELAIS ACCESSIBILITE

Définie avec le client - 1 mois minimum
avant la date de formation

TARIF (2 à 10 stagiaires maximum)

650,10 TTC

METHODE PEDAGOGIQUE

- Active et participative
- Etude de cas
- Exercices avec mise en application

FORMATRICE

Agnès MAYSONNAVE

Conseil Audit Formation

Email : a.maysonnave@labopl.com

Tél. : +33 5 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2

délivré au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Documentation fournie

- Supports de cours reprenant dans l'intégralité tous les sujets traités
- Certificat de réalisation et/ou attestation de formation

❖ PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

- ◆ Aucun

❖ OBJECTIFS

- ◆ Connaître les exigences réglementaires
- ◆ Comprendre les bonnes pratiques d'hygiène

❖ PROGRAMME

Contexte et enjeux de l'hygiène alimentaire

- ◆ Présentation du "Paquet hygiène" et des textes nationaux
- ◆ Enjeux réglementaires

Points clés de la sécurité des aliments

- ◆ Les 3 règles de l'hygiène alimentaire
- ◆ Les sources de contamination : méthodes des 5M et HACCP

Les autocontrôles et leur gestion

- ◆ Focus sur les contrôles à réception et les relevés de températures
- ◆ Traçabilité, contrôles en laboratoire, gestion des non-conformités et des retraits

❖ MODALITES D'EVALUATION

- ◆ Questionnaires d'évaluation des connaissances :
 - En début de formation: stagiaire;
 - En fin de formation: stagiaire
 - Bilan questionnaires d'évaluation des connaissances: formateur.
- ◆ Questionnaires d'évaluation de la formation:
 - A chaud: stagiaire;
 - Bilan des questionnaires à chaud: formateur;
 - A froid : personnel d'encadrement de la structure d'accueil.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les formations
en 2024 : 18,59/20 pour 277
apprenants

Stage 8: "Microbiologie/Lavage des mains"

SECTEUR

Restauration Collective à caractère Social -
Préparation sur site ou Cuisine satellite
I.A.A.

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel de restauration collective fabriquant les
repas ou recevant des repas, personnel de production
I.A.A.

Accessibilité personnes en situation de handicap (après
étude du dossier)

DUREE

½ journée de 3 heures
9h00 à 12h00 ou 14h00 à 17h00

LIEUX

Formation en présentiel intra-entreprise

DATE - DELAIS ACCESSIBILITE

Définie avec le client - 1 mois minimum
avant la date de formation

TARIF (2 à 10 stagiaires maximum)

650,10 TTC

METHODE PEDAGOGIQUE

- Active et participative
- Etude de cas
- Exercices avec mise en application

FORMATRICE

Agnès MAYSONNAVE

Conseil Audit Formation

Email : a.maysonnave@labopl.com

Tél. : +33 5 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2

délivré au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Documentation fournie

- Supports de cours reprenant dans l'intégralité tous les sujets traités
- Certificat de réalisation et/ou attestation de formation

❖ PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

- ◆ Aucun

❖ OBJECTIF

- ◆ Connaître les règles d'hygiène à appliquer au lavage des mains

❖ PROGRAMME

Contexte et points clés de l'hygiène alimentaire

- ◆ Présentation du « Paquet hygiène »
- ◆ Méthode des 5M

Notions générales de microbiologie

- ◆ Conditions de développement microbien
- ◆ Types de flores présentes sur les surfaces et sur les mains

Le lavage des mains

- ◆ Pourquoi, quand et comment se laver les mains ?
- ◆ Exercice pratique

❖ MODALITES D'EVALUATION

- ◆ Questionnaires d'évaluation des connaissances :
 - En début de formation: stagiaire;
 - En fin de formation: stagiaire
 - Bilan questionnaires d'évaluation des connaissances: formateur.
- ◆ Questionnaires d'évaluation de la formation:
 - A chaud: stagiaire;
 - Bilan des questionnaires à chaud: formateur;
 - A froid : personnel d'encadrement de la structure d'accueil.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les formations
en 2024 : 18,59/20 pour 277
apprenants

Stage 9: "Plan de maîtrise sanitaire"

SECTEUR

Restauration Collective à caractère Social -
Préparation sur site ou Cuisine satellite
I.A.A.

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel de restauration collective fabriquant les
repas ou recevant des repas, personnel de production
I.A.A.

Accessibilité personnes en situation de handicap (après
étude du dossier)

DUREE

½ journée de 3 heures
9h00 à 12h00 ou 14h00 à 17h00

LIEUX

Formation en présentiel intra-entreprise

DATE - DELAIS ACCESSIBILITE

Définie avec le client - 1 mois minimum
avant la date de formation

TARIF (2 à 10 stagiaires maximum)

650,10 TTC

METHODE PEDAGOGIQUE

- Active et participative
- Etude de cas
- Exercices avec mise en application

FORMATRICE

Agnès MAYSONNAVE

Conseil Audit Formation

Email : a.maysonnave@labopl.com

Tél. : +33 5 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2

délivré au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Documentation fournie

- Supports de cours reprenant dans l'intégralité tous les sujets traités
- Certificat de réalisation et/ou attestation de formation

❖ PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

- ◆ Aucun

❖ OBJECTIFS

- ◆ Connaître les exigences réglementaires
- ◆ Construire son plan de maîtrise sanitaire

❖ PROGRAMME

Contexte et enjeux de l'hygiène alimentaire

- ◆ Présentation du "Paquet hygiène" et des textes nationaux
- ◆ Enjeux réglementaires

Présentation du Plan de maîtrise sanitaire (P.M.S.)

- ◆ Origines et objectifs du P.M.S.
- ◆ Les trois niveaux du P.M.S. détaillé

Points clés du PMS

- ◆ Les sources de contamination : méthodes des 5M et HACCP
- ◆ Traçabilité, contrôles en laboratoire, gestion des non-conformités et des retraits

❖ MODALITES D'EVALUATION

- ◆ Questionnaires d'évaluation des connaissances :
 - En début de formation: stagiaire;
 - En fin de formation: stagiaire
 - Bilan questionnaires d'évaluation des connaissances: formateur.
- ◆ Questionnaires d'évaluation de la formation:
 - A chaud: stagiaire;
 - Bilan des questionnaires à chaud: formateur;
 - A froid : personnel d'encadrement de la structure d'accueil.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les formations
en 2024 : 18,59/20 pour 277
apprenants

Stage 10: "Le plan de nettoyage- désinfection"

SECTEUR

Restauration Collective à caractère Social -
Préparation sur site ou Cuisine satellite
I.A.A.

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel de restauration collective fabriquant les
repas ou recevant des repas, personnel de production
I.A.A.

Accessibilité personnes en situation de handicap (après
étude du dossier)

DUREE

½ journée de 3 heures
9h00 à 12h00 ou 14h00 à 17h00

LIEUX

Formation en présentiel intra-entreprise

DATE - DELAIS ACCESSIBILITE

Définie avec le client - 1 mois minimum
avant la date de formation

TARIF (2 à 10 stagiaires maximum)

650,10 TTC

METHODE PEDAGOGIQUE

- Active et participative
- Etude de cas
- Exercices avec mise en application

FORMATRICE

Agnès MAYSONNAVE

Conseil Audit Formation

Email : a.maysonnave@labopl.com

Tél. : +33 5 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2

délivré au titre de la catégorie d'action suivante :

ACTIONS DE FORMATION

Documentation fournie

- Supports de cours reprenant dans l'intégralité tous les sujets traités
- Certificat de réalisation et/ou attestation de formation

❖ PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

- ◆ Aucun

❖ OBJECTIFS

- ◆ Réaliser et élaborer un plan de nettoyage-désinfection efficace et adapté à sa structure

❖ PROGRAMME

Les différentes étapes

- ◆ Programmes pré requis (PRP) au plan de nettoyage-désinfection
- ◆ Présentation de plans à 6 et 4 étapes

Paramètres et familles de produits de Nettoyage-désinfection

- ◆ TACT
- ◆ Les différentes familles de détergents

Le plan de Nettoyage-désinfection

- ◆ La formalisation du plan
- ◆ Les autocontrôles

❖ MODALITES D'EVALUATION

- ◆ Questionnaires d'évaluation des connaissances :
 - En début de formation: stagiaire;
 - En fin de formation: stagiaire
 - Bilan questionnaires d'évaluation des connaissances: formateur.
- ◆ Questionnaires d'évaluation de la formation:
 - A chaud: stagiaire;
 - Bilan des questionnaires à chaud: formateur;
 - A froid : personnel d'encadrement de la structure d'accueil.



Laboratoires
des Pyrénées et des Landes



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les
formations en 2024:18,59/20
pour 277 apprenants

Stage 11: " Les bonnes pratiques d'hygiène et la sécurité alimentaire appliquées à un atelier agro-alimentaire "

SECTEUR

Atelier de production agro-alimentaire
(boucherie, charcuterie, pisciculture, ...)

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel de production d'un atelier Agro-
alimentaire
Accessibilité personnes en situation de
handicap (après étude du dossier)

DUREE

2 journées de 7 heures
De 9h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

LIEUX

Formation en présentiel intra-entreprise

DATE - DELAIS ACCESSIBILITE

Définie avec le client - 1 mois minimum
avant la date de formation

METHODE PEDAGOGIQUE

- Active et participative
- Etude de cas
- Exercices avec mise en application

TARIF

2100,80€ TTC (hors frais logistique et
restauration)

Organisme formateur: 7264P007264
N° de certificat QUALIOPI : 2021/96292.2
délivré au titre de la catégorie d'action
suivante : ACTIONS DE FORMATION

❖ PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

Aucun

❖ OBJECTIFS

- Acquérir des connaissances sur les bactéries et les principales exigences réglementaires
- Comprendre les bonnes pratiques de base d'hygiène de fabrication et développer les comportements efficaces vis-à-vis de l'hygiène au quotidien
- Réaliser un plan de nettoyage/désinfection efficace
- Répondre aux attentes des stagiaires
- Conseiller dans le cadre de la mise en place de la démarche HACCP et de la réglementation en vigueur

❖ PROGRAMME

Le monde microbien

- Les Toxi-infections Alimentaires Collectives (TIAC).
- Principaux germes pathogènes, leur développement, modes de contaminations, aliments à risque.

La réglementation et les règles d'hygiène

- La réglementation, ses obligations, l'HACCP.
- Les principes de l'HACCP.
- Mesures à prendre pour éviter toutes contaminations et le développement selon la règle des 5 M (Main d'œuvre, Matériel, Matières premières, Méthode, Milieu).
- Les contrôles à mettre en place (réception, stockage, température, traçabilité).
- Les autocontrôles alimentaires et les tests de surface à faire auprès d'un laboratoire externe.

Le nettoyage et la désinfection

- Révision de toutes les règles d'hygiène appliquées en agro-alimentaire.
- Le nettoyage et la désinfection, les produits, le matériel à utiliser et les méthodes d'utilisation.

Les règles générales de l'hygiène et les méthodes de travail selon les " 5M " adaptées à l'atelier agro-alimentaire

- Les locaux et circuits, l'élimination des déchets, le plan de lutte des nuisibles,
- Les équipements et petits matériels, leur maintenance,
- L'hygiène vestimentaire et corporelle, l'hygiène des manipulations,
- Les matières premières : Choix du fournisseur, contrôle de la réception et stockage,
- L'établissement des dates limites de consommation (DLC),
- La maîtrise de la qualité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne de fabrication et de distribution.

www.labopl.com



Siège social : Rue des Ecoles – 641 50 LAGOR
Tél : 05 59 60 23 85 – Fax : 05 59 60 74 47

Organisme de formation enregistré sous le n°7264P007264 - Non assujéti à la TVA
SIRET 41 8 81 4 059 0001 4



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les
formations en 2024: 18,59/20
pour 277 apprenants

Stage 11: "Les bonnes pratiques
d'hygiène et la sécurité alimentaire
appliquées à un atelier agro-alimentaire "

FORMATRICE



Agnès MAYSONNAVE
Conseil Audit Formation
Email : a.maysonnave@labopl.com
Tél. : +33 5 59 60 23 85
Port : 06.72.21.79.25
Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2
délivré au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Documentation fournie

- Supports de cours reprenant dans l'intégralité tous les sujets traités
- Certificat de réalisation et/ou attestation de formation

❖ PROGRAMME (Suite)

Le plan de surveillance au quotidien adapté à l'atelier

- Les contrôles à la réception des Matières Premières,
- La traçabilité en amont et en aval,
- Les relevés de température des enceintes réfrigérées,
- Les relevés de température des barèmes de cuisson et de refroidissement,
- La surveillance de la fabrication de conserves (sertissage, barèmes de stérilisation)
- L'origine des produits,
- La commercialisation des productions (magasin, marché),
- La gestion des excédents,
- Les autocontrôles produits,
- Le contrôle d'hygiène des surfaces et des manipulations,
- La gestion des non conformités,
- Le bilan et archivage des résultats.

❖ MODALITES D'EVALUATION

- ◆ Questionnaires d'évaluation des connaissances :
 - En début de formation: stagiaire;
 - En fin de formation: stagiaire
 - Bilan questionnaires d'évaluation des connaissances: formateur.
- ◆ Questionnaires d'évaluation de la formation:
 - A chaud: stagiaire;
 - Bilan des questionnaires à chaud: formateur;
 - A froid : personnel d'encadrement de la structure d'accueil.