



## SECURITE DES ALIMENTS

### 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 en intra entreprise

### DATE - DELAIS ACCESSIBILITE

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

### TARIF

2163,80€ 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](mailto:a.maysonnave@labopl.com)  
Tél. : +33 5 59 60 23 85  
Port : 06.72.21.79.25  
Organisme formateur: 7264P007264  
N° de certificat QUALIOPI : 2021/962922

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

### Taux de satisfaction

Stagiaires pour toutes les formations  
du 01/01/2025 au 01/09/2025 :  
18,84/20 pour 176 apprenants

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

### ❖ 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.

[www.labopl.com](http://www.labopl.com)



# SECURITE DES ALIMENTS

## Taux de satisfaction

Stagiaires pour toutes les formations du 01/01/2025 au 01/09/2025 : 18,84/20 pour 176 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

2163,80€ TTC (hors frais logistique et restauration)

### FORMATRICE



Agnès MAYSONNAVE  
Conseil Audit Formation  
Email : [a.maysonnave@labopl.com](mailto:a.maysonnave@labopl.com)  
Tél. : +33 5 59 60 23 85  
Port : 06.72.21.79.25  
Organisme formateur: 7264P007264  
N° de certificat QUALIOPI : 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.

[www.labopl.com](http://www.labopl.com)



# SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction  
Stagiaires pour toutes les formations  
du 01/01/2025 au 01/09/2025 :  
18,84/20 pour 176 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

Accessibilité aux 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

1233,85€ 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](mailto:a.maysonnave@labopl.com)  
Tél. : +33 5 59 60 23 85  
Port : 06.72.21.79.25  
Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOPI : 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 (réécriture 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.

**www.labopl.com**



# SECURITE DES ALIMENTS

## Taux de satisfaction

Stagiaires pour toutes les formations du  
01/01/2025 au 01/09/2025 : 18,84/20 pour 176  
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 4heures  
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

835,25€ TTC (hors frais logistique et restauration)

### METHODE PEDAGOGIQUE

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

### FORMATRICES

#### Agnès MAYSONNAVE

Conseil Audit Formation  
Email : [a.maysonnave@labopl.com](mailto:a.maysonnave@labopl.com)

Tél. : +33 5 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

#### Cathy LABARCHEDE

Conseil Audit Formation  
Email : [c.labarchede@labopl.com](mailto:c.labarchede@labopl.com)

Tél. : +33 5 58 06 50 18

Port : 06 75 82 75 65

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOPI : 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 réglementaires
- ♦ 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.

[www.labopl.com](http://www.labopl.com)



## SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction  
Stagiaires pour toutes les formations  
du 01/01/2025 au 01/09/2025 :  
18,84/20 pour 176 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

1233,85€ 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](mailto:a.maysonnave@labopl.com)  
Tél. : +33 5 59 60 23 85  
Port : 06.72.21.79.25

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOPI : 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](http://www.labopl.com)

# SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction  
Stagiaires pour toutes les formations  
du 01/01/2025 au 01/09/2025 :  
18,84/20 pour 176 apprenants

## Stage 7: " Hygiène et sécurité des aliments"

### SECTEUR

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

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

### TARIF (2 à 10 stagiaires maximum)

669,60€ TTC (hors frais logistique et restauration)

### METHODE PEDAGOGIQUE

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

### FORMATRICES

#### Agnès MAYSONNAVE

Conseil Audit Formation  
Email : [a.maysonnave@labopl.com](mailto:a.maysonnave@labopl.com)

Tél. : +33 5 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

#### Cathy LABARCHEDE

Conseil Audit Formation  
Email : [c.labarchede@labopl.com](mailto:c.labarchede@labopl.com)

Tél. +33 5 58 06 50 18

Port : 06 75 82 75 65

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOPI : 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.

[www.labopl.com](http://www.labopl.com)



# SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction  
Stagiaires pour toutes les formations  
du 01/01/2025 au 01/09/2025 :  
18,84/20 pour 176 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

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

### TARIF (2 à 10 stagiaires maximum)

669,60€ TTC (hors frais logistique et restauration)

### METHODE PEDAGOGIQUE

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

### FORMATRICES



Agnès MAYSONNAVE  
Conseil Audit Formation  
Email : [a.maysonnave@labopl.com](mailto:a.maysonnave@labopl.com)

Tél. : +33 5 59 60 23 85  
Port : 06.72.21.79.25



Cathy LABARCHEDE  
Conseil Audit Formation  
Email : [c.labarchede@labopl.com](mailto:c.labarchede@labopl.com)

Tél. : +33 5 58 06 50 18  
Port : 06 75 82 75 65

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOPI : 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.

[www.labopl.com](http://www.labopl.com)

# SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction  
Stagiaires pour toutes les formations  
du 01/01/2025 au 01/09/2025 :  
18,84/20 pour 176 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

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

## TARIF (2 à 10 stagiaires maximum)

669,60€ TTC (hors frais logistique et restauration)

## METHODE PEDAGOGIQUE

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

## FORMATRICES



Agnès MAYSONNAVE

Conseil Audit Formation

Email : [a.maysonnave@labopl.com](mailto:a.maysonnave@labopl.com)

Tél. : +33 5 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOPI : 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.

[www.labopl.com](http://www.labopl.com)

# SECURITE DES ALIMENTS

## Taux de satisfaction

Stagiaires pour toutes les formations  
du 01/01/2025 au 01/09/2025 :  
18,84/20 pour 176 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)

669,60€ 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](mailto:a.maysonnave@labopl.com)

Tél. : +33 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

Cathy LABARCHEDE

Conseil Audit Formation

Email : [c.labarchede@labopl.com](mailto:c.labarchede@labopl.com)

Tél. +33 5 58 06 50 18

Port : 06 75 82 75 65

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOPI : 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.

[www.labopl.com](http://www.labopl.com)



## SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction  
Stagiaires pour toutes les formations du 01/01/2025 au 01/09/2025 : 18,84/20 pour 176 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

2163,80€ 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.labol.com](http://www.labol.com)



# SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction  
Stagiaires pour toutes les  
formations du 01/01/2025 au  
01/09/2025 : 18,84/20 pour 176  
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](mailto:a.maysonnave@labopl.com)  
Tél. : +33 5 59 60 23 85  
Port : 06.72.21.79.25  
Organisme formateur: 7264P007264  
N° de certificat QUALIOPI : 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.

[www.labopl.com](http://www.labopl.com)