



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction

Stagiaires pour toutes les formations
du 01/01/2025 au 31/12/2025 :
18,69/20 pour 302 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 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

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

du 01/01/2025 au 31/12/2025 :
18,69/20 pour 302 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
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.



Taux de satisfaction

SECURITE DES ALIMENTS

Stagiaires pour toutes les formations
du 01/01/2025 au 31/12/2025 :
18,69/20 pour 302 apprenants

Stage 3 : " Je prépare des repas dans un établissement de Remise directe"

SECTEUR

Restauration commerciale, métiers de bouche/artisans, traiteurs sous code 56.21, hôtels, tables d'hôtes

NOMBRE DE STAGIAIRES

2 minimum et 10 maximum/session

PUBLIC

Personnel d'un établissement avec remise directe fabriquant les repas
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)

Ce stage est non éligible au CPF

Organisme formateur: 7264P007264

N° de certificat QUALIOP1 : 2021/96292.2

délivré au titre de la catégorie

d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION

PRE-REQUIS D'ACCES A LA FORMATION

Pour les établissements relevant des codes NAF 56.10A, 56.10B, 56.10C, 56.11G, 56.11H, 56.11J ou 56.12Y : justifier de l'une des conditions suivantes:

- formation nationale hygiène obligatoirement suivie, ou
- présence d'au moins une personne disposant d'une expérience ≥ 3 ans en qualité de gestionnaire ou exploitant, ou titulaire d'un diplôme/titre figurant sur la liste de l'arrêté du 18 novembre 2024, délivré après le 01/01/2006.

" OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec l'activité de remise directe
- " Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- " Mettre en œuvre les principes de l'hygiène

" PROGRAMME

Les aliments et risques pour le consommateur (Dangers microbiens, chimiques, allergènes...)

- " L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
 - Principes de base du " Paquet Hygiène "
 - Traçabilité et gestion des non-conformités (règlement CE 178/2002)
 - Bonnes pratiques d'hygiène et procédures fondées sur les normes HACCP
- " Présentation de l'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de remise directe
 - Réglementation générale
 - Denrées d'origine animale
 - Contrôles officiels



Taux de satisfaction

SECURITE DES ALIMENTS

Stagiaires pour toutes les formations

du 01/01/2025 au 31/12/2025 :

Stage 3 : " Je prépare des repas
dans un établissement de
Remise directe"

18,69/20 pour 302 apprenants

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

Le plan de maîtrise sanitaire

- " Les bonnes pratiques d'hygiène
 - Hygiène du personnel et des manipulations
 - Respect des températures de conservation, cuisson, refroidissement
 - Durées de vie des produits
 - Procédures de congélation/décongélation
 - Organisation, rangement, gestion des stocks
- " Les principes de l'HACCP
 - Etablissement d'un diagramme de fabrication
 - Identification des dangers
 - Détermination des points critiques et des mesures préventives
 - Mise en place d'un système de surveillance des points critiques
 - Etablissement d'actions correctives
 - Etablissement de la documentation (procédures, instructions de travail, fiches d'enregistrement)
 - Vérification de l'efficacité de la méthode sur le terrain
- " Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- "Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène adapté au secteur d'activité: restaurateur, restauration rapide, traiteur, boucherie, ...).

❖ 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 31/12/2025 :
18,69/20 pour 302 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

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 du
01/01/2025 au 31/12/2025 : 18,69/20 pour 302
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
Tél. : +33 5 59 60 23 85
Port : 06.72.21.79.25

Cathy LABARCHEDE

Conseil Audit Formation
Email : c.labarchede@labopl.com
Tél. : +33 5 58 06 50 18
Port : 06 75 82 75 65
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 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.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les formations
du 01/01/2025 au 31/12/2025 :
18,69/20 pour 302 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

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.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les formations
du 01/01/2025 au 31/12/2025 :
18,69/20 pour 302 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

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

Tél. : +33 5 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

Cathy LABARCHEDE

Conseil Audit Formation

Email : 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.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les formations
du 01/01/2025 au 31/12/2025 :
18,69/20 pour 302 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
Tél. : +33 5 59 60 23 85
Port : 06.72.21.79.25

**Cathy LABARCHEDE**
Conseil Audit Formation
Email : c.labarchede@labopl.com
Tél. +33 5 58 06 50 18
Port : 06 75 82 75 65

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
du 01/01/2025 au 31/12/2025 :
18,69/20 pour 302 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

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
du 01/01/2025 au 31/12/2025 :
18,69/20 pour 302 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

Tél. : +33 5 59 60 23 85

Port : 06.72.21.79.25

Cathy LABARCHEDE

Conseil Audit Formation

Email : 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.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les
formations du 01/01/2025 au
31/12/2025 : 18,69/20 pour
302 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.



SECURITE DES ALIMENTS

Taux de satisfaction
Stagiaires pour toutes les
formations du 01/01/2025 au
31/12/2025 : 18,69/20 pour 302
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.