

CHARENTE

LE DÉPARTEMENT

Catalogue de **FORMATIONS**

- ▶ **HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**
- ▶ **ALIMENTATION DURABLE**
- ▶ **ENTRETIEN DES LOCAUX**

Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Laboratoire Départemental
d'Analyses et de Recherche

de la Charente

SOMMAIRE

Restauration collective

- 5** Hygiène des aliments au quotidien
- 6** Guide méthodologique pour la construction du Plan de Maîtrise Sanitaire
- 7** Démarche HACCP et analyse des risques
- 8** Mise en situation des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective (PERFECTIONNEMENT)
- 9** Lutte contre le gaspillage alimentaire
- 10** Mise en application de la loi Egalim en restauration collective
- 11** Bonnes pratiques d'hygiène en entretien des locaux

Restauration commerciale

- 13** Formation spécifique hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- 14** Mise en place d'une alimentation durable en restauration commerciale
- 15** Informations pratiques

Fort de plus de 80 ans d'existence et situé à Angoulême au centre du département, **le Laboratoire Départemental d'Analyses et de Recherche de la Charente réalise des prestations dans les domaines de l'eau, de l'hygiène alimentaire et de la santé animale.**

Les différentes accréditations (eau, hygiène alimentaire, sérologie, aide au diagnostic, prélèvements) obtenues auprès du Comité français d'accréditation (COFRAC), ont conforté le laboratoire dans sa position de partenaire scientifique aux échelons départemental et régional.

Notre mission : participer à la **politique de sécurité sanitaire des territoires** et faire partie intégrante du dispositif de **prévention des risques et de gestion des crises sanitaires.**

Depuis plus de 20 ans, le service formation du LDAR 16 s'est consolidé au fur et à mesure du temps pour construire des **prestations de formation de qualité et adaptées à vos activités** et dans une perspective d'accompagnement à long terme. La participation des cadres et agents du laboratoire à de nombreux réseaux à l'échelle départementale et nationale lui permet aussi d'être informé et éclairé sur de nombreux aspects réglementaires et scientifiques propres à consolider les informations transmises lors des audits et formations.

Nous espérons que vous pourrez trouver le module de formation que vous recherchez dans le catalogue qui vous est proposé. Nous restons dans tous les cas à votre écoute pour toute demande particulière en matière de formation sur les domaines de compétences du laboratoire.

L'équipe du Laboratoire Départemental d'Analyses et de Recherche de la Charente (LDAR16)



LE SERVICE FORMATION

LE SERVICE FORMATION

**Toutes nos formations sont
proposables en deux versions :**

FORMATIONS INTER-ENTREPRISES

Pour répondre à un besoin individuel de formation,
pour partager, échanger avec un groupe



FORMATIONS INTRA-ENTREPRISES

Pour répondre à un projet d'équipe,
pour adapter le contenu aux spécificités de l'entreprise



Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO). Cependant, il convient de vous assurer d'une prise en charge de la formation **avant le début de la prestation dans le délai imparti par votre organisme.**

- Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 54 16 00844 16. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.
- Enregistrement au répertoire ROFHYA : 54 0045 32 2012
- Référencement sous DATADOCK

NOTRE FORCE

- **Une équipe pédagogique spécialisée** (technicien, ingénieur ou docteur vétérinaire de laboratoire) avec une expérience théorique et pratique supérieure à 10 ans dans le domaine
- **Une disponibilité** pour définir et répondre à vos besoins en conseils et formations
- **Un service de proximité** pour assurer un suivi
- **Des acteurs de terrain** permettant de nombreuses illustrations pratiques

Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques pris à partir d'exemples pratiques
- Travail en groupe ou individuel
- Échanges de pratique

Évaluations et suivi

- Questionnaire d'évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de présence individuelle

CONTACTS :

Mélanie DROULIN

Référent technique formation
05 16 09 50 12

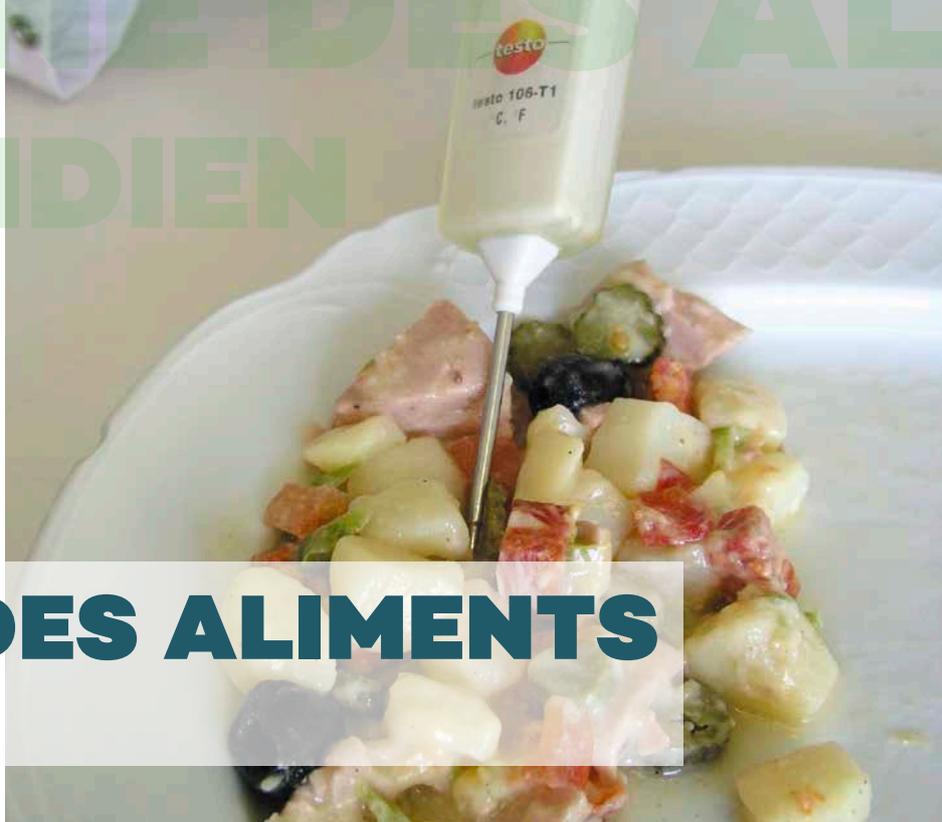
Gwenaëlle LAMBERT

Secrétariat technique formation
05 16 09 50 12





**Restaurati
on
collective**



HYGIÈNE DES ALIMENTS AU QUOTIDIEN

OBJECTIF GÉNÉRAL

Donner une approche générale sur l'hygiène alimentaire et fournir les éléments nécessaires à la mise en place des Bonnes Pratiques d'Hygiène

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître le contexte réglementaire
- Connaître les caractéristiques principales du monde microbien
- Appréhender les principaux germes responsables des toxi-infections alimentaires collectives
- Identifier les règles d'hygiène à appliquer dans son secteur d'activité

PROGRAMME

La réglementation :

- D'une obligation de moyen vers une obligation de résultats
- Présentation des textes réglementaires en vigueur
- Plan de Maîtrise Sanitaire, introduction de la notion HACCP, autocontrôles

Le monde microbien :

- Définition, caractéristiques, milieu et mode de vie d'un microbe
- Moyen de lutte contre les microbes

Les Toxi Infections Alimentaires Collectives (TIAC) :

- Principaux germes pathogènes : Listeria, Salmonelle, Staphylocoques, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum

Les règles d'hygiène à respecter :

- Utilisation de la méthode des 5 M
- Règles d'hygiène liées au Milieu / Matériel / Méthodes / Main d'œuvre / Matières premières

Public visé

Tout agent exerçant son activité au sein d'une restauration collective



Prérequis

Aucun. Cependant, formation UNIQUEMENT à destination des agents de restauration collective publique ou privée



Durée

1 jour (7 heures)





GUIDE MÉTHODOLOGIQUE POUR

LA CONSTRUCTION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

OBJECTIF GÉNÉRAL

Fournir les éléments nécessaires à la compréhension et à la construction du plan de maîtrise sanitaire

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Respecter la réglementation en vigueur
- Rédiger les procédures spécifiques en fonction des items attendus dans un PMS
- Gérer la non-conformité au sein de la structure
- Vérifier l'efficacité du PMS

Public visé

Responsable de cuisine ou tout agent de l'équipe HACCP



Prérequis

Aucun. Cependant formation UNIQUEMENT à destination des agents de restauration collective publique ou privée



Durée

1 jour (7 heures)



PROGRAMME

Un classeur reprenant le guide méthodologique sera remis à chaque structure.

La réglementation :

- Textes permettant la construction du PMS
- Présentation du Paquet Hygiène et des textes réglementaires en vigueur
- Constitution du classeur relatif au PMS

Construction du classeur relatif au PMS :

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Traçabilité et gestion des non conformités
- Alertes sanitaires

Introduction à la notion d'HACCP

HACCP

DÉMARCHE HACCP ET ANALYSE DES RISQUES

OBJECTIF GÉNÉRAL

Fournir les éléments nécessaires
à la compréhension des enjeux
de la démarche d'analyse des risques

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les principes de l'HACCP
- Acquérir la méthodologie et la mettre en pratique
- Devenir acteur de la sécurité alimentaire



PROGRAMME

Généralités :

- Explication sur le rôle de la démarche HACCP
- Initiation à la mise en place du plan HACCP

Construction de la démarche d'analyse des risques à partir d'un exemple concret :

- Diagramme de fabrication
- Identification et hiérarchisation des dangers
- Définition des mesures de maîtrise et des éléments de surveillance

Finalisation de la démarche HACCP

- Identification des PrPO
- Mise en place des actions correctives et des documents d'enregistrement

Public visé

Responsable de cuisine
ou tout agent de l'équipe
HACCP



Prérequis

Aucun. Cependant,
formation UNIQUEMENT
à destination des agents
de restauration collective
publique ou privée



Durée

2 jours (14 heures)



MISE EN SITUATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

EN RESTAURATION COLLECTIVE

Perfectionnement

Public visé

Personnel de restauration collective



Prérequis

Aucun. Cependant, il est recommandé d'avoir suivi les formations de base en hygiène alimentaire (niveaux 1, 2 et 3).



Durée

1 jour (7 heures)



Méthodes pédagogiques

- Exposés théoriques pris à partir d'exemples pratiques
- Travaux pratiques : dosage / frise de température / brainstorming / photo langage
- Échanges de pratique



OBJECTIF GÉNÉRAL

Rappeler les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective au travers d'études de cas

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître la réglementation en vigueur
- Apprendre les modalités de lecture d'un rapport d'analyses
- Découvrir les principales Bonnes Pratiques d'Hygiène



PROGRAMME

Connaissance des acquis (rappels)

- Réglementation en vigueur
- Milieu et mode de vie des microbes

Étude de cas

- Lecture et interprétation d'un rapport d'analyse
- Modalités pratiques de lavage des mains
- Mise en application dilution d'un désinfectant
- Courbe des températures réglementaires

Principales Bonnes Pratiques d'Hygiène :

- Mise en évidence des situations à risques à partir de support photos/vidéos
- Désinfection des végétaux



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

OBJECTIF GÉNÉRAL

Connaître, acquérir et mettre en place les principes de lutte contre le gaspillage alimentaire

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les généralités concernant le contexte réglementaire
- Découvrir la méthodologie de lutte contre le gaspillage et mise en place du plan d'action
- Identifier les principaux axes d'action
- Comprendre la réalisation d'un diagnostic et l'utilité des pesées des déchets
- Mettre en place la gestion et la valorisation des déchets

PROGRAMME

Un classeur reprenant le guide méthodologique sera remis à chaque structure.

Définir les principes de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Introduction à la notion de gaspillage alimentaire
- Chiffres clés

Contexte réglementaire :

- Définition, objectifs
- Campagnes nationales

Méthodologie de la mise en place d'une lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Mobilisation du personnel
- État des lieux / mise en place d'un plan d'action
- Sensibilisation des acteurs et des convives
- Évolution du système

Public visé

Personnel de restauration collective



Prérequis

Aucun. Cependant, formation **UNIQUEMENT** à destination des agents de restauration collective publique ou privée



Durée

1 jour (7 heures)



APPLICATION LOI EGALIM

MISE EN APPLICATION DE LA LOI EGALIM

EN RESTAURATION COLLECTIVE



OBJECTIF GÉNÉRAL

Donner une approche générale sur la loi Egalim et fournir les éléments nécessaires à la mise en place des nouvelles obligations réglementaires

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les généralités concernant le contexte réglementaire de la loi Egalim et des lois qui en découlent
- Définir les obligations au sein des restaurations collectives et leur échéancier
- Mettre en œuvre les axes d'actions au quotidien pour répondre à ces obligations
- Identifier un approvisionnement de qualité tout en réduisant le gaspillage alimentaire et en favorisant le développement durable
- Mettre en place la maîtrise de la sécurité alimentaire et la déclaration des rapports d'analyses

Public visé

Personnel de restauration collective



Prérequis

Aucun. Cependant formation UNIQUEMENT à destination des agents de restauration collective publique ou privée



Durée

1 jour (7 heures)



PROGRAMME

Les principes réglementaires : de la loi Egalim vers la loi Climat et résilience

- Présentation des enjeux et du but de la loi Egalim
- Présentation succincte des textes réglementaires et des principaux acteurs concernés
- Rappel des dates clés et de l'échéancier des nouvelles obligations en restauration

Les 5 axes en restauration collective :

- Approvisionnement en produits durables et de qualité
- Diversification des sources de protéines
- Information et communication aux usagers
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et don alimentaire
- Interdiction d'utilisation du plastique jetable et faire face aux obligations de 2025

Présentation des ressources gouvernementales (site internet ma.cantine.Beta)

Explication de l'article 50 de la loi Egalim concernant les résultats d'analyses et leur déclaration



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN ENTRETIEN DES LOCAUX

OBJECTIF GÉNÉRAL

Acquérir les bonnes pratiques en lien avec le nettoyage et la désinfection des locaux communs ou généraux

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les généralités concernant le nettoyage des locaux
- Savoir utiliser les fiches techniques
- Mettre en place et appliquer un plan de nettoyage et de désinfection

PROGRAMME

Définition des termes et contextualisation :

- Nettoyage / détergence / désinfection
- Caractéristiques, milieu et mode de vie d'un microbe / virus
- Utilité du désinfectant dans la lutte contre les épidémies

Principes de base du nettoyage et introduction de la notion de TACT

- Définitions des termes liés à la notion de TACT
- Mise en application des termes

Lecture et interprétation d'une fiche technique

Mise en place d'un plan de nettoyage pour l'entretien des locaux

Public visé

Toute personne exerçant une activité professionnelle d'entretien des locaux techniques ou administratifs



Prérequis

Aucun. Cependant, il est recommandé de disposer des fiches techniques des produits d'entretien.



Durée

1 jour (7 heures)





Restauration commerciale

FORMATION HYGIÈNE

FORMATION SPÉCIFIQUE HYGIÈNE ALIMENTAIRE

ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS
DE RESTAURATION COMMERCIALE



OBJECTIF GÉNÉRAL

Fournir les éléments nécessaires à la compréhension et la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, du plan de maîtrise sanitaire au sein d'une restauration commerciale

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître le contexte réglementaire, le développement des microbes et les moyens de lutte
- Rédiger les procédures spécifiques en fonction des items attendus dans un PMS
- Acquérir la méthodologie de l'HACCP et la mettre en pratique
- Devenir un acteur de la sécurité alimentaire

PROGRAMME

Généralités :

- Réglementation en vigueur : historique, le Paquet Hygiène
- Monde microbien
- Bonnes Pratiques d'Hygiène selon la méthode des 5M

Construction du Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Traçabilité
- Gestion des non-conformités
- Initiation à la mise en place du plan HACCP

Devenir acteur de la sécurité sanitaire :

- Autocontrôles
- Contrôles officiels

Public visé

Responsable de cuisine ou tout agent de l'équipe HACCP



Prérequis

Aucun. Cependant, formation UNIQUEMENT à destination des agents de **restauration commerciale**



Durée

2 jours (14 heures)



MISE EN PLACE D'UNE ALIMENTATION DURABLE

EN RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIF GÉNÉRAL

Connaître les principes de l'alimentation durable afin de répondre aux nouvelles obligations réglementaires et favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire

Public visé

Personnel de restauration commerciale



Prérequis

Aucun. Cependant, formation UNIQUEMENT à destination des agents de restauration commerciale



Durée

1 jour (7 heures)



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

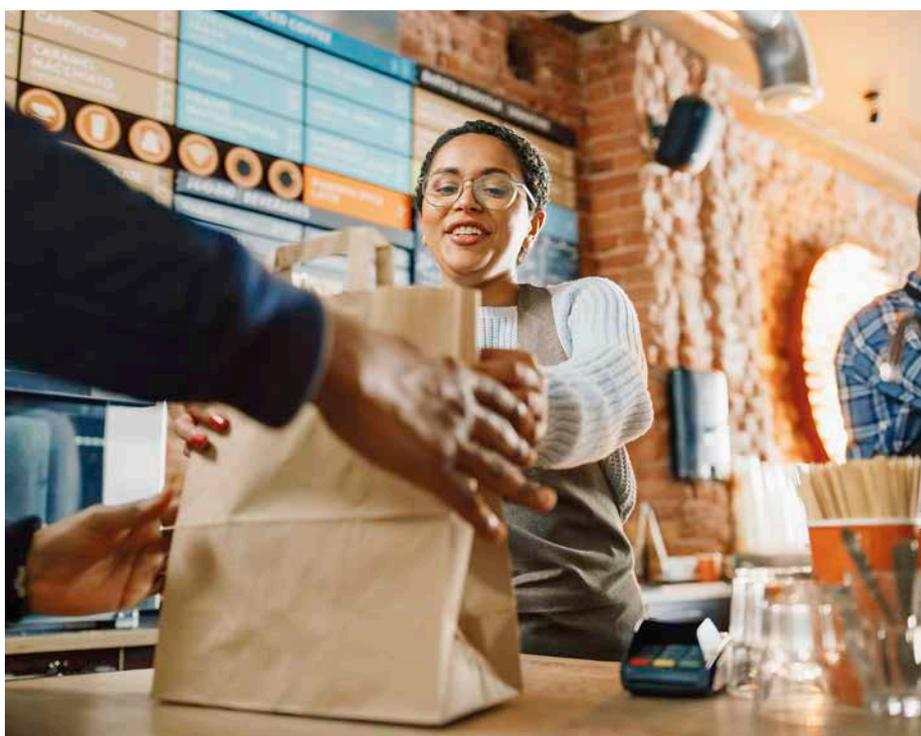
- Connaître le contexte réglementaire
- Mettre en place une alimentation durable au sein de son unité de restauration commerciale
- Favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire

PROGRAMME

Réglementation de la loi Egalim du 30 octobre 2018 vers la loi Climat et résilience de mai 2021

Les axes en restauration commerciale :

- Approvisionnement en produits durables
- Gestion des déchets alimentaires
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et don alimentaire /doggy bag
- Interdiction d'utilisation du plastique jetable



INFORMATIONS PRATIQUES

DEROULÉ DE LA FORMATION

Matériel : ordinateur, vidéo-projecteur, paperboard, support papier remis à chaque stagiaire

Horaires de la formation :
9h-12h30 et 13h30-17h

Nombre de participants :
les sessions de formations sont ouvertes à partir de 3 inscrits minimum et dans la limite des places disponibles (12 participants maximum). Ces conditions sont susceptibles d'évoluer en fonction des règles sanitaires en vigueur.

Évaluation formation : à la fin de chaque session, les stagiaires devront compléter un questionnaire d'évaluation et une fiche de satisfaction et les remettre au formateur.

GESTION ADMINISTRATIVE

Tarifs : les prix des formations sont communiqués sur demande. Ils comprennent les frais d'animation, les temps de pauses et les documents pédagogiques mais en sont exclus les frais de déplacement, de repas et/ou d'hébergement.

Convention de formation : elle vous sera adressée à la réception du bulletin d'inscription. Le lieu de la formation, ainsi qu'un plan d'accès seront précisés dans la convention.

Convocation : une convocation vous sera envoyée par mail au préalable en vous rappelant les dates, lieu et conditions d'accès à la formation.

Attestation de présence individuelle : elle vous sera adressée à l'issue de la formation.

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : le laboratoire dispose d'une instruction spécifique à l'accueil des stagiaires en situation de handicap. Pour plus de renseignements, contacter le laboratoire au **05 16 09 50 12**.

DÉLAIS D'ACCÈS ET CONDITION DE REPORT

Limite d'inscription : 1 semaine avant la date des formations inter-entreprises. En formation intra-entreprise, un délai minimum d'un mois est nécessaire entre la demande et la réalisation de la formation.

Conditions de report et /ou d'annulation d'une session de formation :

- **Annulation formation par le laboratoire :** faute de participants en nombre suffisant, le LDAR16 se réserve le droit d'annuler ou de reporter une session de formation au moins une semaine avant le début de celle-ci.
- **Annulation formation par le client :** toute annulation communiquée moins de 24h avant le début de la session pourra engendrer des pénalités d'annulation correspondant à un forfait de 42,50€HT (frais de préparation, repas...).

LDAR16
**Laboratoire Départemental
d'Analyses et de Recherche
de la Charente**

496 route de Bordeaux
(accès rue Louis Pergaud)
16021 ANGOULÊME

.....
05 16 09 50 12

