

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

# CATALOGUE DE FORMATIONS 2021

## HYGIENE ET SECURITE DES ALIMENTS

- **L'hygiène des aliments au quotidien**
- **Guide méthodologique pour la construction du Plan de Maitrise Sanitaire**
- **Démarche HACCP et analyse des risques**
- **Mise en situation des bonnes pratiques d'hygiène - Perfectionnement**
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène en entretien des locaux**

### NOTRE FORCE

- *Equipe pédagogique spécialisée avec une expérience >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*
- *Acteurs de terrain permettant de nombreuses illustrations pratiques*

*Déclaration d'activité 54 16 00844 16 auprès du préfet de la région Poitou Charente,  
Enregistrement au répertoire ROFHYA : 54 0045 32 2012 et référencement sous DATADOCK.*

# CHARENTE

## LE DÉPARTEMENT

### L'HYGIENE DES ALIMENTS AU QUOTIDIEN

**Public :** personnel de restauration collective

**Objectif :** fournir une approche générale en termes d'hygiène alimentaire pour mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène

#### CONTENU

- la réglementation : d'une obligation de moyen vers une obligation de résultats
- introduction de la notion HACCP, autocontrôles
- le monde microbien : milieu, mode de vie et moyen de lutte contre les microbes
- les toxi-infections alimentaires collectives
- les règles d'hygiène à respecter

#### NIVEAU 1 – Prérequis

**Durée :** 1 jour (7h)

**Coût :** 140€ HT hors repas / 152€ HT repas compris

**Dates (2 sessions planifiées en 2021) :**

- mercredi 24 février 2021
- mercredi 08 septembre 2021

**Lieu :** ANGOULEME



### GUIDE METHODOLOGIQUE POUR LA CONSTRUCTION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

**Public :** personnel de restauration collective

**Objectif :** fournir les éléments nécessaires à la compréhension et à la construction du plan de maîtrise sanitaire

#### CONTENU

- la réglementation : textes permettant la construction du PMS
- présentation du paquet hygiène
- construction du classeur relatif au PMS
- les bonnes pratiques d'hygiène
- la traçabilité et gestion des non conformités
- les alertes sanitaires
- Introduction à la notion d'HACCP et procédure HACCP)

#### NIVEAU 2

**Durée :** 1 jour (7h)

**Coût :** 180€ HT hors repas / 192€ HT repas compris

**Dates (2 sessions planifiées en 2021) :**

- mercredi 03 mars 2021
- mercredi 15 septembre 2021

**Lieu :** ANGOULEME



# CHARENTE

## LE DÉPARTEMENT

### DEMARCHE HACCP ET ANALYSE DES RISQUES

**Public :** personnel de restauration collective

**Objectif :** fournir les éléments nécessaires à la compréhension et à la mise en place d'une démarche d'analyse des risques

#### CONTENU

- présentation de la démarche HACCP
- initiation à la mise en place du plan HACCP
- construction de la démarche d'analyse des risques
- procédures HACCP : rédaction de procédures en lien avec l'analyse des dangers réalisée

#### NIVEAU 3

**Durée :** 2 jours (14 h)

**Coût :** 360€ HT hors repas / 384€ HT repas compris

**Dates (2 sessions planifiées en 2021) :**

- **mercredis 28 avril et 05 mai 2021**
- **mercredis 22 et 29 septembre 2021**

**Lieu :** ANGOULEME



### LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**Public :** personnel de restauration collective

**Objectif :** connaître, acquérir et mettre en place les principes de lutte contre le gaspillage alimentaire

#### CONTENU

- principe : chiffres clés, définition, contexte actuel, enjeux
- réglementation : objectifs réglementaires, campagnes nationales, locales
- méthodes : mobilisation du personnel, réalisation d'un diagnostic et rédaction d'un état des lieux, mise en place d'un plan d'action, évaluation des pratiques, évolution du système
- gestion des déchets alimentaires

**Durée :** 1 jour (7 h)

**Coût :** 180€ HT hors repas / 192€ HT repas compris

**Dates (2 sessions planifiées en 2021) :**

- **mercredi 24 mars 2021**
- **mercredi 06 octobre 2021**

**Lieu :** ANGOULEME



# CHARENTE

## LE DÉPARTEMENT

### MISE EN SITUATION DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN RESTAURATION COLLECTIVE

**Public** : personnel de restauration collective ayant déjà suivi des formations de base à l'hygiène et souhaitant avoir des rappels ou mises à jour

**Objectif** : à travers des études de cas, rappeler les bonnes pratiques d'hygiène

#### CONTENU

- rappels réglementaire et monde microbien
- cas pratiques : désinfection des végétaux, lavage des mains, dosage de l'eau de javel...
- mise en situation : à partir d'expériences vécues + support divers, mise en évidence des situations à risque
- interprétation des résultats

#### PERFECTIONNEMENT

**Durée** : 1 jour (7 h)

**Coût** : 140€ HT hors repas / 152€ HT repas compris

**Dates (2 sessions planifiées en 2021) :**

- mercredi 31 mars 2021
- mercredi 13 octobre 2021

**Lieu** : ANGOULEME



### BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN ENTRETIEN DES LOCAUX

**Public** : personnel intervenant dans l'entretien des locaux communs

**Objectif** : acquérir les bonnes pratiques en lien avec le nettoyage et la désinfection des locaux généraux

#### CONTENU

- contextualisation
- définition, caractéristique des phases de nettoyage/détergence/désinfection
- notion de « TACT »
- mise en place d'un plan de nettoyage
- lecture et interprétation d'une fiche technique

#### ENTRETIEN DES LOCAUX

**Durée** : 1 jour (7 h)

**Coût** : 140€ HT hors repas / 152€ HT repas compris

**Dates (2 sessions planifiées en 2021) :**

- mercredi 07 avril 2021
- mercredi 20 octobre 2021

**Lieu** : ANGOULEME



---

## **INFORMATIONS PRATIQUES**

---



**Prérequis :** pour les formations 1 à 5 en lien avec la restauration collective : toutes personnes travaillant dans une restauration collective

Pour la formation « Bonnes Pratiques d'Hygiène en entretien des locaux » : toutes personnes intervenant en nettoyage et désinfection des locaux techniques ou administratifs

**Convention de formation :** elle vous sera adressée à la réception du bulletin d'inscription

**Matériel :** ordinateur, vidéoprojecteur, paperboard.  
Support papier remis à chaque stagiaire

**Méthodes :** exposés théoriques à partir d'exemples pratiques  
Travail en groupe ou en individuel

**Evaluation 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

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

**Limite d'inscription :** 1 semaine avant la date de la formation

**CHARENTE**

LE DÉPARTEMENT

**BULLETIN D'INSCRIPTION 2021**

AFIN DE PRENDRE EN COMPTE VOS EVENTUELLES INSCRIPTIONS, NOUS VOUS  
REMERCIONS DE BIEN VOULOIR RETOURNER CE COUPON SOIT PAR MAIL  
([LDA16@LACHARENTE.FR](mailto:LDA16@LACHARENTE.FR)), PAR FAX (05 16 09 51 63) OU PAR COURRIER (496 ROUTE DE  
BORDEAUX - 16021 ANGOULEME CEDEX)

*Un bulletin d'inscription par participant*

**ETABLISSEMENT**

.....  
.....  
Adresse : .....

☎ : ..... ☒ : .....

**STAGIAIRE**

Nom : ..... Prénom : .....

Fonction : .....

☎ : ..... ☒ : .....

**PARTICIPERA A LA (AUX) FORMATION(S) SUIVANTE(S) :**

➤ L'hygiène des aliments au quotidien le mercredi 24/02/2021 : oui  non

➤ L'hygiène des aliments au quotidien le mercredi 08/09/2021 : oui  non

Formule avec repas : oui  non

➤ Guide méthodologique pour la construction du PMS le mercredi 03/03/2021 : oui  non

➤ Guide méthodologique pour la construction du PMS le mercredi 15/09/2021 : oui  non

Formule avec repas : oui  non

➤ Démarche HACCP et analyse des risques les mercredis 28/04 et 05/05/2021 : oui  non

➤ Démarche HACCP et analyse des risques les mercredis 22/09 et 29/09/2021 : oui  non

Formule avec repas : oui  non

➤ Lutte contre le gaspillage alimentaire le mercredi 24/03/2021 : oui  non

➤ Lutte contre le gaspillage alimentaire le mercredi 06/10/2021 : oui  non

Formule avec repas : oui  non

➤ Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective mercredi 31/03/2021 : oui  non

➤ Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective mercredi 13/10/2021 : oui  non

Formule avec repas : oui  non

➤ Bonnes pratiques d'hygiène en entretien des locaux mercredi 07/04/2021 : oui  non

➤ Bonnes pratiques d'hygiène en entretien des locaux mercredi 20/10/2021 : oui  non

Formule avec repas : oui  non