CATALOGUE FORMATIONS 2019

Nouvelles formations à découvrir

Sécurité alimentaire
Nutrition
Hygiène des locaux

TARN-ET-GARONNE
LE DÉPARTEMENT.fr

Public Labos
Gers • Lot • Tarn • Tarn & Garonne
ANALYSES - CONSEILS - FORMATIONS

Laboratoire vétérinaire départemental

Bonnes pratiques d'hygiène Niveau 1 et Niveau 2

Nutrition et Equilibre alimentaire

Repas végétariens en collectivité

Bien manger, bien travailler

Hygiène en blanchisserie

Hygiène des locaux

Mot du Président
du Comité de Gestion du Laboratoire

La formation continue est un outil précieux pour vous adapter à ce monde en perpétuelle évolution et améliorer vos pratiques au quotidien.

De part ses missions, le Laboratoire Vétérinaire Départemental a mis en oeuvre des pratiques pour répondre aux préoccupations de santé publique en matière de sécurité sanitaire des aliments, maîtrise de la qualité des eaux et sécurité au travail, préoccupations qui sont également les vôtres.

N'hésitez pas à contacter les conseillers et formateurs qui vous feront partager leur expérience et leur expertise. Ils se feront un plaisir de répondre et d'accompagner vos projets dans ces domaines de compétence.

Jean-Claude BERTELLI
Conseiller départemental de Tarn-et-Garonne

Le service Conseil et Formation

En plus de ses compétences analytiques, le **Laboratoire Vétérinaire Départemental de Tarn-et-Garonne** vous offre une prestation de formation et de conseil en sécurité alimentaire et en nutrition. Vous profitez ainsi d'une expertise transversale unique, de l'agro-alimentaire à la biologie vétérinaire.

Afin de répondre toujours plus précisément à vos besoins en matière de nutrition, l'équipe de formateurs est désormais constituée d'une **diététicienne Diplômée d'Etat : Murielle Lagarrigue.**

Ainsi, elle vous assure l'équilibre de vos repas, réalise des formations sur l'équilibre alimentaire ou sur les régimes thérapeutiques mais aussi anime des séquences d'éducation nutritionnelle pour diverses populations.

Dans tous les cas, nos **conseillers formateurs** sont à votre disposition pour répondre à vos besoins. Experts dans votre domaine d'activité, ils assurent de manière permanente des actions de formation, de diagnostics et de conseils dans les domaines suivants :

- L'hygiène et la qualité alimentaire
- L'équilibre alimentaire et la nutrition
- La réglementation alimentaire
- L'hygiène des locaux
- L'hygiène en blanchisserie

Le **Laboratoire Vétérinaire Départemental de Tarn-et-Garonne étant** organisme de formations professionnelles (n° 73.82.P0006.82) et référencé DATA DOCK (n° DD 0021456), vos frais de formations peuvent être prises en charge par vos organismes collecteurs de fonds de formation OPCA.

Sommaire

n° stage	Intitulé des formations
stage 1	**Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective (Niveau 1 : débutant ou remise à niveau)** *Formatrice : Maud Sainsardos*
stage 2	**Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective (Niveau 2 : Approndissement)** *Formatrice : Murielle Lagarrigue* Nouveau
stage 3	**Formation HACCP pratique et théorique sur site** *Formatrice : Maud Sainsardos ou Murielle Lagarrigue selon disponibilités*
stage 4	**Formation équilibre alimentaire des repas** *Formatrice : Murielle Lagarrigue*
stage 5	**Formation « Spécial Repas végétariens équilibré »** *Formatrice : Murielle Lagarrigue* Nouveau
stage 6	**Formation « Bien manger, bien travailler »** *Formatrice : Murielle Lagarrigue* Nouveau
stage 7	**Formation hygiène en blanchisserie (Méthode RABC)** *Formatrice : Murielle Lagarrigue*
Stage 8	**Hygiène des locaux : nettoyage et désinfection** *Formatrice : Isabelle Pujol*

Toutes les formations sont adaptables en intra-entreprise.

Pour tous renseignements, contacter nos formateurs au 05 63 66 71 71.

Stage 1

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE *2 jours (14h)*

EN RESTAURATION COLLECTIVE (Niveau 1)

Public concerné

Personnel de restauration débutant ou remise à niveau ;
Pas de pré-requis nécessaire

Objectif

Connaître les règles d'hygiène essentielles pour éviter les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC).

Contenu pédagogique

- **Les microbes pathogènes dans le domaine alimentaire**

Les vitesses de reproduction et les besoins d'un microbe pour vivre
Les microbes dangereux : salmonella, staphylococcus aureus…
Définition, évolution des TIAC, facteurs contribuant aux accidents

- **Les allergies alimentaires**

La réglementation sur les allergies et les allergènes majeurs
Le Plan d'Accueil Individualisé (PAI)

Intervenante :
Maud Sainsardos,
auditrice et formatrice HACCP

- **Les autres risques alimentaires**

Le risque chimique et le risque physique

- **La réglementation alimentaire**

Réglementation européenne : règlements 178/2002, 852/2004, 853/2004
Réglementation française : arrêté du 21 décembre 2009, note de service du 22 octobre 2012 et arrêté du 8 octobre 2013.

- **Les points clefs de l'hygiène alimentaire**

Hygiène du personnel, technique de désinfection des mains.
Bonnes Pratiques d'Hygiène et les méthodes : de la réception à la distribution, disposition des locaux, organisation du travail, marche en avant, contaminations croisées.
Gestion des denrées non consommées et gestion de la traçabilité.
Les enregistrements hygiène.
*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 2

Nouveau

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE *1 jour (7h)*

EN RESTAURATION (Niveau 2 Approfondissement)

Public concerné

Personnel de restauration.
Ayant suivi le stage 1 ou expérience équivalente

Objectif

Savoir interpréter ses résultats d'analyses microbiologiques et contrôles de surface
Repérer les situations à risque dans sa cuisine
Savoir mettre en place des actions préventives efficaces

Contenu pédagogique

Intervenantes :
Maud Sainsardos ou Murielle Lagarrigue
auditrices et formatrices HACCP

- **Le contexte réglementaire**

Les règlements européens et les critères d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires.
Règlement CE 2073/2005, les préconisations de l'ANSES et les critères interprofessionnels

- **Les différentes bactéries composant une analyse et leur signification**

Les bactéries pathogènes : listeria monocytogenes, salmonella, e.coli…explication des origines et conséquences lors d'infections alimentaires.
Savoir lire un résultat d'analyse : critères quantitatifs et qualitatifs.
Comment réagir face à un résultat non satisfaisant.

- **Analyse des pratiques professionnelles pour prévenir les toxi-infections**

CAS PRATIQUE : résultats d'analyses alimentaires non satisfaisants à partir des données réelles du laboratoire.
Quelles sont les mesures immédiates à mettre en oeuvre ?
Quelles sont les origines des résultats non satisfaisants ?
Relier son résultat à son process
En cas de résultat non satisfaisant, quelles améliorations concrètes apporter à son process.
CAS PRATIQUE : scénarios de toxi-infection alimentaire de cas réels. Résoudre les causes et les préconisations sur le process pour revenir à une situation normale.

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 3

FORMATION HACCP* PRATIQUE *1,5 jours (10h)*

ET THEORIQUE SUR SITE

Public concerné

Personnel de restauration.
Pas de pré-requis nécessaire.

Objectif

Appliquer concrètement les Bonnes Pratiques d'Hygiène dans sa restauration.
Former l'ensemble de son personnel aux Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Contenu pédagogique

- **Formation pratique sur site (7h)**

Revue complète du fonctionnement de la restauration selon la méthode des 5 M : matières premières, milieu, matériel, main d'œuvre, méthodes. Ex : respect de la liaison froide, liaison chaude, méthode de stockage dans les réfrigérateurs, méthode de service, méthode de nettoyage et désinfection…
Evaluation de la mise en place du plan de maîtrise sanitaire : enregistrements hygiène, procédures, système de traçabilité.
Contrôle du nettoyage, de la désinfection et du lavage des mains avec 10 contrôles de surface
Evaluation du plan alimentaire.

Intervenantes :
Maud Sainsardos ou Murielle Lagarrigue
auditrices et formatrices HACCP

- **Formation théorique et conseils personnalisés (3h)**

Mise en évidence des points forts de l'hygiène de la restauration.
Mise en évidence des points à améliorer sur l'hygiène de la restauration avec mise en place de solutions concrètes.
Rappel sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène du personnel, du matériel, des locaux…
Rappel sur la réglementation européenne 178/2002, 852/2004 et française : note de service du 22 octobre 2012 et arrêté du 21 décembre 2009.
Présentation des boîtes de pétri avec les résultats microbiologiques des contrôles de surface.

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 4
EQUILIBRE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

2 jours (14h)

Public concerné

Personnel de restauration
Pas de pré-requis nécessaire.

Objectif

Savoir équilibrer ses menus selon la réglementation : l'arrêté du 30 septembre 2011 et le GEMRCN* 2015

Contenu pédagogique

- **Constitution du plan alimentaire, apport théorique**

Les rôles des aliments et des nutriments.
Les détails de l'arrêté du 30 septembre 2011.
Les objectifs généraux de la réglementation.
Les grammages et les fréquences des aliments à servir.
Les catégories de plats servis selon les apports nutritionnels : classement des plats en fonction des critères définis par l'arrêté.
Equilibre alimentaire vertical (5 composantes) et horizontal (sur 20 repas successifs).
Lecture et interprétations des fiches techniques des fournisseurs.

Intervenante :
Murielle Lagarrigue
diététicienne D.E.

- **La réglementation de l'équilibre alimentaire**

Arrêté du 30 septembre 2011 et décret d'application du 30 septembre 2011

- **Constitution du plan alimentaire, pratique**

La mise en place du plan alimentaire par famille de produits dans sa restauration sous forme de tableau en couleur.
La déclinaison du plan alimentaire sous forme de menus ;
Echange entre participants sur la composition des plats, présentation, gaspillage alimentaire, recettes.

* GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 5

Nouveau

FORMATION *1,5 jours (9h)*

REPAS VEGETARIENS EN COLLECTIVITES

Public concerné

Personnel de restauration ;
Avoir fait le stage 4 ou avoir déjà des notions de diététique et savoir cuisiner

Objectif

Initiation à la cuisine végétale (et option sans gluten)
Intégrer un menu équilibré sans viande à votre plan alimentaire

Contenu pédagogique

- **Réglementation sur l'équilibre alimentaire (3h)**

Rappel sur les rôles des aliments et des nutriments.
Les détails de la loi sur l'alimentation
Les détails de l'arrêté du 30 septembre 2011.
Les grammages et les fréquences des aliments à servir.
Le plan alimentaire et les menus équilibrés

Intervenante :
Murielle Lagarrigue
diététicienne D.E.

- **Le végétarisme et les apports nutritionnels (3h)**

Différence entre végétarien/végétalien
Initiation aux protéines végétales, intérêt nutritionnelle, facteurs limitants,
Découvrir comment les préparer et les associer
Savoir comment utiliser les protéines végétales en élaborant un menu végétarien simple complet et équilibré

- **Repas végétariens pédagogiques pratiques (3h)**

Présentation des ingrédients et confection d'un brunch équilibré
Dégustation autour d'un repas pédagogique
Découvrir de nouvelles recettes végétariennes

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 6

Nouveau

FORMATION

1 jour (7h)

BIEN MANGER, BIEN TRAVAILLER

Public concerné

Tout salarié

Objectif

Contribuez à la santé de vos salariés afin d'optimiser leur productivité

Contenu pédagogique

- **Comprendre notre façon de manger**

Les rôles des aliments et des nutriments.
Les besoins nutritionnels de chacun
La dimension psychologique de l'alimentation
Les rythmes de vie (sommeil, travail, activités physiques)
Les grammages des aliments à servir
Entre qualité et quantité, savoir faire le bon choix
Apprendre à équilibrer et adapter ses repas et ses menus à son travail

Intervenante :
Murielle Lagarrigue
diététicienne D.E.

- **Confection d'un repas pédagogique**

Présentation des ingrédients et confection d'un repas équilibré
Dégustation sensorielle autour d'un repas pédagogique
Découvrir de nouvelles recettes saines et gustatives

- **Marketing alimentaire et idées reçues**

Equilibre alimentaire et gestion du budget
Décryptage des emballages alimentaires
Décryptage des stratégies marketing et des modes de consommation

- **Comprendre les liens entre alimentation et émotion**

Apports et réflexions entre alimentation et les émotions
Etude de cas et échanges entre les participants

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 7

HYGIENE EN BLANCHISSERIE *1 jour (7h)*

METHODE RABC*

Public concerné

Agent de blanchisserie

Objectif

Sensibiliser sur le respect du circuit du linge et au respect de l'hygiène

Intervenante :
Murielle Lagarrigue
diététicienne D.E.
formatrice HACCP et RABC

Contenu pédagogique

- **Le contexte réglementaire de la méthode RABC***

La marche en avant : Retour sur la définition de la méthode RABC.
La réglementation en matière d'hygiène (hygiène du personnel, tenue de travail, hygiène des mains...).
Le guide d'application et le référentiel des bonnes pratiques.
Les devoirs et responsabilités de l'établissement.

- **La prise en charge du linge**

Le traitement du linge sale (paramètres de lavage, produits utilisés, poids...).
Savoir refuser des vêtements, des tissus fragiles.
Stockage du linge avant et après lavage.
Manipulation du linge de façon hygiénique.
Les documents de contrôle de production.

- **Organisation de la blanchisserie selon la norme RABC***

Le principe de la marche en avant.
La notion de parties « propres et sales ».
Les circuits de distribution du linge.
Le rangement ou la distribution du linge.
Entretien des locaux, plan de nettoyage désinfection.
Maintenance des équipements.

*Risk Analysis and Bio Contamination control

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 8

HYGIENE DES LOCAUX : NETTOYAGE ET DESINFECTION

1 jour (7h)

Public concerné

Agent d'entretien des locaux ;
Pas de pré-requis nécessaire.

Objectif

Réaliser un nettoyage et une désinfection efficace. Savoir évaluer et prévenir un risque chimique

Contenu pédagogique

Intervenante :
Isabelle Pujol
technicien- conseil en hygiène des locaux et formatrice en prévention des risques au travail

- **Les microbes pathogènes et l'hygiène**

Les principaux germes pathogènes, les facteurs favorisant leur vie et leur développement, les modes de contaminations les plus fréquents.
Les maladies nosocomiales et leur transmission.
Le bio-nettoyage .
Hygiène de l'agent d'entretien, la tenue vestimentaire, le lavage des mains.

- **L'hygiène des locaux**

Recommandations législatives, le code du travail, Normes européennes.
Qu'est-ce que le nettoyage et dans quel cas le mettre en œuvre ?
Qu'est-ce que le nettoyage désinfectant et dans quel cas le mettre en œuvre ?

- **Les méthodes de nettoyage et de désinfection**

Généralités et la méthode : le TACT, les différents matériaux et surfaces à nettoyer.
Les salissures et ses dangers.
Les procédés mécaniques de nettoyage, le matériel d'entretien, utilisation et entretien.

- **Le risque chimique : évaluation et prévention**

La fiche de données de sécurité.
Savoir reconnaître les pictogrammes.
Les EPI (Equipements de Protection Individuels).

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

INFORMATIONS PRATIQUES

Nombre de participants
de 3 à 12 participants maximum

Dates de formation et tarifs
Dates et tarifs mentionnés sur le bon d'inscription.
Catalogue et bon d'inscription disponibles sur www.lvd82.fr

Lieu de la formation
Salle de réunion du Laboratoire Vétérinaire Départemental de Tarn-et-Garonne, 60 av Marcel Unal – 82 000 MONTAUBAN - 05 63 66 71 71

Convocations de stage
Dès réception de votre bulletin d'inscription, nous accusons réception par mail.
Au plus tard une semaine avant la date du stage, vous recevez une convocation précisant, les dates, lieu du stage et horaires.

Supports pédagogiques de la formation
Visualisation de micro-organismes, de photos numériques et vidéos
Support de cours remis à chaque stage
Echange des pratiques entre les participants
Exercices d'appropriation adaptés à chaque thème
Quizz d'évaluation

Annulation de stage
Nous nous réservons le droit d'annuler un stage prévu faute d'inscrit au plus tard une semaine avant le début de la formation.
Dans ce cas, nous vous en informons, par téléphone, et nous reportons le stage à une date ultérieure

Le Laboratoire Vétérinaire Départemental de Tarn-et-Garonne vous propose aussi…

La mise en place de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Un accompagnement pour la constitution de votre dossier d'Agrément Sanitaire Communautaire (AGS)

La constitution ou seulement la validation de vos menus

Une prestation analytique

Notre démarche : quelques exemples

- Evaluation de vos modes de fonctionnement au cours d'un audit.
- Aide à la rédaction de vos documents qualité, tels que les procédures, les instructions, les enregistrements…
- Formation de l'ensemble de votre équipe à l'utilisation des documents qualité manuel PMS ou AGS.
- Pour les dossiers d'Agrément Sanitaire, nos conseillers formateurs s'occupent de remettre en main propre aux services de l'Etat soit la DDCSPP, tous les documents à fournir.
- Vérification de vos menus en étudiant la variété des plats proposés, les recettes et les ingrédients utilisés et l'équilibre du menu sur la journée et sur 20 repas.
- Constitution des menus selon l'arrêté du 30 septembre 2011 et des décrets d'application de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche.
- Envoi des menus par mail.
- Détermination de l'ensemble de vos besoins en analyse, définition du plan d'échantillonnage.
- Etc…

Offre personnalisée : contactez-nous !

CONTACTEZ-NOUS !

Une équipe à votre écoute

Maud Sainsardos,
auditrice et formatrice en hygiène alimentaire
depuis 2009

Murielle Lagarrigue,
diététicienne D.E.,
auditrice et formatrice en hygiène alimentaire
depuis 2003

Nos autres formateurs :

Elodie Bonzom	Hydrologie
Isabelle Pujol	Hygiène des locaux
Gérard Figuérédo	Sécurité au travail

Contactez nos formatrices pour tous renseignements
Par téléphone : 05 63 66 71 71
Par mail : murielle.lagarrigue@ledepartement82.fr
maud.sainsardos@ledepartement82.fr

N'hésitez pas à demander nos autres catalogues de formation
en hydrologie et sécurité au travail