

CATALOGUE FORMATIONS 2020



- Hygiène et sécurité alimentaire
- Nutrition
- Hygiène des locaux
- Hygiène du linge
- Légionelles
- Prévention et sécurité au travail

Mot du Directeur Public Labos

Ensemble, les laboratoires publics du Gers, du Lot, du Tarn et du Tarn-et-Garonne se sont unis pour former le groupement d'intérêt public « Public Labos ».

Par cette union, les différents sites vous offrent toujours plus de services en santé animale, hygiène alimentaire, hydrologie et environnement....

De par ses missions de proximité, Public Labos vous propose des prestations pour répondre aux préoccupations de santé publique en matière de nutrition, de sécurité sanitaire des aliments, de maîtrise de la qualité des eaux et de sécurité au travail, préoccupations qui sont également les vôtres.

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

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.

Le service Formation Conseil Audit

En plus de ses compétences analytiques, Public Labos vous offre une prestation de formation, d'audit et de conseil dans divers domaines. Vous profitez ainsi d'une expertise transversale unique, de l'agro-alimentaire à la biologie vétérinaire en passant par la sécurité au travail.

Nos **conseillers formateurs** sont à votre disposition pour répondre à vos besoins.

Selon leur 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 sécurité alimentaire
- La nutrition et l'équilibre alimentaire
- L'hygiène des locaux
- L'hygiène du linge
- La maîtrise du risque légionelle
- La prévention et la sécurité au travail

Public Labos est un organisme* de formations professionnelles et référencé DATADOCK, ainsi les frais de formations peuvent être pris en charge par vos organismes collecteurs de fonds de formation OPCA.

*Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Sommaire des formations

Thème	stage	Formations
Hygiène	1	Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale et collective (14h)
	2	Les bases de l'hygiène alimentaire en restauration collective (7h)
	3	Approfondissement HACCP spécial restauration collective
	4	HACCP pratique et théorique sur site
Nutrition	5	Equilibre des menus en restauration collective
	6	Repas végétariens en restauration collective
Locaux	7	Hygiène des locaux : nettoyage et désinfection
Linge	8	Hygiène du linge (Méthode RABC)
Eau	9	Maîtrise du risque légionelle
Santé Au travail	10	Prévention Santé « Bien manger, bien travailler »
	11	Prévention et Évaluation des risques professionnels (DU)

Toutes les formations sont adaptables en intra-entreprise.
 Pour tous renseignements, contacter votre formateur de proximité.

Public Labos
Gers
 05 31 00 32 32

Public Labos
Lot
 05 65 53 45 01

Public Labos
Tarn
 05 63 47 57 75

Public Labos
Tarn-et-Garonne
 05 63 66 71 71

Public Labos vous propose aussi...

DU CONSEIL, DU SUIVI,

1. Constitution de votre **Plan de Maîtrise Sanitaire**
2. Constitution de votre **Agrément Sanitaire Communautaire**
3. **Consultant Diététicien** en restauration collective
4. Conseil à la **conception et réaménagement des locaux**
5. **Consultant « Qualité et hygiène des aliments »** en entreprise agro-alimentaire
6. Accompagnement à la constitution du **carnet sanitaire légal**
7. Accompagnement à la mise en place de la **méthode RABC**
8. Accompagnement à la mise en place du **Document Unique**

et des AUDITS.

CONTACTEZ-NOUS ! Une équipe à votre écoute

1. **Audit hygiène alimentaire**
2. **Audit nutrition**
3. **Audit de vente de fond de commerce**
4. **Audit hygiène en lingerie**

Stage 1

2 jours (14h)

FORMATION SPECIFIQUE EN MATIERE D'HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE *

Objectif

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



Public concerné

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

Contenu pédagogique (*conforme à l'arrêté du 13/06/2016)

• 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 autres risques alimentaires et les allergies alimentaires

Le risque chimique et le risque physique
La réglementation sur les allergies et les allergènes majeurs

• 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 contrôles officiels

• Les points clés 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 et maîtrise des températures.
Mettre en place son PMS et l'appliquer au quotidien.
Gestion des denrées non consommées et gestion de la traçabilité.

***Programme officiel selon l'arrêté du 13/06/2016**

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 2

1 jour (7h)

BASES DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Public concerné

Agent de restauration collective
Pas de pré-requis nécessaire



Objectif

Comprendre les exigences de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.

Contenu pédagogique

- **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 contrôles officiels

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

Les besoins d'un microbe pour vivre
Les microbes dangereux : salmonella, staphylococcus aureus...
Définition TIAC

- **Les autres dangers**

Le danger chimique et le danger physique
La réglementation sur les allergies et les allergènes majeurs

- **Les bases de l'hygiène alimentaire**

Hygiène du personnel
Hygiène des opérations

*Adaptable en intra-entreprise, nous consulter.

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 3

1 jour (7h)

APPROFONDISSEMENT EN HYGIENE ALIMENTAIRE* spécial restauration collective

Public concerné

Personnel de restauration.
Ayant suivi le stage 1 ou 2 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

- **Le contexte réglementaire**

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

- **Les différentes bactéries recherchées et leur signification**

Les bactéries pathogènes : listeria monocytogenes, salmonella, e.coli...explication des origines et conséquences lors d'infections alimentaires.

Interpréter 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 4

1,5 jours (9h)

FORMATION HACCP* PRATIQUE 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 (6h)**

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 et 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 et système de traçabilité.

Contrôle du nettoyage, de la désinfection et du lavage des mains avec 10 contrôles de surface.

Evaluation du plan alimentaire.

- **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 5

2 jours (14h)

EQUILIBRE DES MENUS EN RESTAURATION COLLECTIVE *

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.

• La réglementation de l'équilibre alimentaire

Arrêté du 30 septembre 2011, décret d'application du 30 septembre 2011 et la loi sur les plats végétariens...

• 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 et recettes.

* GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective

* Adaptable en intra-entreprise, nous consulter.

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 6

1 jour (7h)

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 (1h)**

Rappel sur les rôles des aliments et des nutriments.

Les détails de la loi du 30 octobre 2018 portant sur l'alimentation.

Les détails de l'arrêté du 30 septembre 2011.

Les grammages et les fréquences des aliments.

Le plan alimentaire et les menus équilibrés.

- **Le végétarisme et les apports nutritionnels (2h)**

Différence entre végétarien/végétalien,

Initiation aux protéines végétales, intérêt nutritionnel, 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 (4h)**

Présentation des ingrédients et confection d'un brunch équilibré.

Dégustation autour d'un repas pédagogique.

Découvrir de nouvelles recettes végétariennes.

* Adaptable en intra-entreprise (10 personnes maximum), nous consulter.

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 7

HYGIENE DES LOCAUX :

1 jour (7h)

NETTOYAGE ET DESINFECTION *

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

- **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 et 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 /désinfection 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).

* Adaptable en intra-entreprise, nous consulter.

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 8

HYGIENE DU LINGE

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

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

Adaptable en intra-entreprise, nous consulter.

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 9

MAITRISE DU RISQUE

LEGIONELLE *

1 jour (7h)

Public concerné

Toute personne intervenant dans la gestion du risque légionelle : responsable, cadre de santé, agent technique....



Objectif

Surveiller son réseau d'eau chaude sanitaire pour limiter le risque légionelle

Contenu pédagogique

- **Légionelle, Légionellose et réglementation**

Vos obligations suite à l'arrêté du 1^{er} février 2010,

Les caractéristiques bactériologiques de la légionelle,

La légionellose et les modes de contamination chez l'homme.

- **Gérer le risque légionelle et construire son carnet sanitaire**

Les règles de conception d'un réseau d'eau,

Identifier les points à risque et réaliser le diagnostic de votre installation,

Elaborer un plan d'échantillonnage pour une analyse pertinente de son réseau et assurer le suivi des actions de prévention,

Savoir faire face à une contamination de son réseau,

Choisir un traitement curatif pour votre installation en cas de contamination,

Organiser vos procédures de maintenance et d'entretien,

Elaborer votre carnet sanitaire et en faire un véritable outil de gestion du risque légionelle.

*Adaptable en intra-entreprise, nous consulter.

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

Stage 10

PREVENTION SANTE

1 jour (7h)

BIEN MANGER, BIEN TRAVAILLER *

Public concerné

Tout salarié

Pas de pré-requis nécessaire.



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.

- **Confection d'un repas pédagogique : atelier cuisine**

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 émotions**

Réflexions sur la corrélation entre alimentation et émotions,
Etude de cas et échanges entre les participants.

* Adaptable en intra-entreprise (8 personnes maximum), nous consulter.

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

STAGE 11

2 jours (14h)

PREVENTION –

EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Public concerné

Tout public

Pas de pré-requis nécessaire.



Objectif

Sensibilisation aux risques
professionnelles

Savoir réaliser son Document unique

Contenu pédagogique

- **Présentation de la démarche de prévention**

Le code du travail, les principes de prévention art L4121-1 à 5 du CT

Les acteurs : la direction, l'agent, le référent prévention....

Obligation et responsabilité de l'employeur, de l'agent,

Le vocabulaire spécifique de la prévention des risques,

Les moyens nécessaires à une démarche de prévention efficace,

Similitude avec la démarche qualité,

Outils complémentaires, gestion des intervenants et contrôles réglementaires obligatoires.

- **Formation à la démarche d'évaluation**

Comment évaluer un risque, notion de risque brut et de maîtrise du risque,

Présentation des principaux risques professionnels,

Paramètres de cotation du risque, valeur de gravité et d'exposition.

- **Formation à la réalisation du Document Unique**

La réglementation associée au document unique et la retranscription des résultats Art R4121-1 à 4 du CT.

Les plans d'actions, le contrôle de leur efficacité, la réévaluation du risque.

* Adaptable en intra-entreprise, nous consulter.

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

INFORMATIONS PRATIQUES

Les intervenants

Ingénieurs, techniciens-hygiénistes ou diététiciens, tous nos formateurs sont des spécialistes de terrain dans leur domaine d'intervention.

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 demande auprès d'un des sites Public Labos.

Accueil des stagiaires

L'accueil des stagiaires est réalisé un quart d'heure avant le début de la formation. Les horaires de formations sont indiqués sur la convocation. Les frais de déplacement des différents stagiaires ne sont pas pris en charge par l'organisme de formation.

Lieu de la formation

La formation se déroule dans une salle de réunion équipée d'un vidéo-projecteur, plusieurs postes informatiques si besoin, accès à internet, tableau blanc, paper-board, tables et chaises... L'adresse exacte est indiquée sur la convocation.

INFORMATIONS PRATIQUES

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, le programme et le règlement intérieur de la formation précisant, les dates, lieu du stage et horaires.

Moyens pédagogiques de la formation

Moyens audiovisuels, diaporamas...

Support de cours remis à chaque stage

Echange des pratiques entre les participants

Exercices d'appropriation adaptés à chaque thème

Quizz d'évaluation

Evaluation de la satisfaction des stagiaires

Un questionnaire de satisfaction réalisé « à chaud » en fin de formation est proposé aux stagiaires. Ce questionnaire permet d'évaluer notre prestation de formation ainsi que l'adéquation avec les besoins exprimés et implicites des stagiaires. Ce questionnaire est ensuite exploité en tenant compte des remarques afin d'améliorer la qualité de nos prestations.

Annulation de stage

Nous nous réservons le droit d'annuler ou de reporter 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 reportons le stage à une date ultérieure.

DATES ET LIEUX DES STAGES

Bulletin d'inscription joint en annexe

Formation	Durée	Sites	Dates 2020	Tarifs * en € HT
1. Formation hygiène alimentaire restauration commerciale et collective	2 jours	Montauban	27 mai et 4 juin 18 et 25 novembre	457,00
		Cahors	18 et 25 mars 7 et 14 octobre	
2. Les bases en hygiène alimentaire	1 jour	Albi	24 avril	297,00
			19 novembre	
3. Approfondissement hygiène restauration collective	1 jour	Montauban	10 juin	297,00
		Albi	5 juin	
		Cahors	21 octobre	
4. Formation pratique et théorique en hygiène alimentaire SUR SITE	1,5 jours	dans votre structure	Nous contacter	Sur devis
5. Equilibre des menus	2 jours	Montauban	7 et 14 octobre	457,00
6. Repas végétariens	1 jour	Montauban	25 mars	356,00
			19 octobre	
7. Hygiène des locaux	1 jour	Montauban	22 avril	297,00
			2 décembre	
8. Hygiène en blanchisserie (RABC)	1 jour	Montauban	9 décembre	297,00
9. Maîtrise du risque légionelle	1 jour	Montauban	31 mars	297,00
10. Bien manger, bien travailler	1 jour	Montauban	8 juin	297,00
11. Prévention et évaluation des risques professionnels	2 jours	Montauban	22 et 23 juin	457,00

*les formations professionnelles sont exonérées de TVA – Art 261.4.4 a du CGI

PUBLIC LABOS à proximité de vos besoins

Vos Contacts

PUBLIC LABOS **Tarn-et-Garonne**

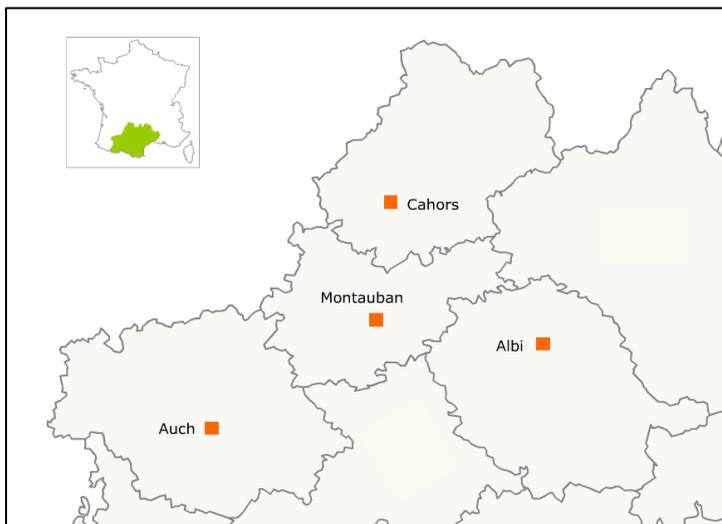
60 Avenue Marcel Unal
82 000 Montauban
05 63 66 71 71

murielle.lagarrigue@ledepartement82.fr
maud.sainsardos@ledepartement82.fr

PUBLIC LABOS **Lot**

Avenue de l'Europe- Regourd - BP 291
46 005 Cahors Cedex 9
05 65 53 45 01

lda@lot.fr



PUBLIC LABOS **Gers**

824 chemin de Nareous
32 020 Auch Cedex 09
05 31 00 32 32

Contact-lve32@gers.fr

PUBLIC LABOS **Tarn**

32 rue Gustave Eiffel
CS 23150

81 011 Albi cedex 9

05 63 47 57 75

carole.lahoche@tarn.fr

lda@tarn.fr