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

Catalogue Formations 2023

Restauration
Nutrition
Hygiène
Légionelle

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes :
Actions de formation

Public Labos site du Tarn : 05 63 47 57 75
Public Labos site du Tarn-et-Garonne : 05 63 66 71 71
Public Labos site du Lot : 05 65 53 45 01

Un regroupement de 4 laboratoires

Public Labos du Lot

Avenue de l'Europe
46000 Cahors
Contact :
Audrey est à votre écoute pour votre projet
Tel : 05 65 53 45 01
Email : audrey.ponthier@lot.fr

Public Labos du Tarn

32 Rue Gustave Eiffel
81000 Albi
Contact :
Carole est à votre écoute pour votre projet
Tel : 05 63 47 57 75
Email : carole.lahoche@tarn.fr

Public Labos Du Tarn et Garonne

60 Avenue Marcel Unal
82000 Montauban
Contact :
Maud et Murielle vous accompagneront avec plaisir
Tel : 05 63 66 71 71
Email : murielle.lagarrigue@ledepartement82.fr
maud.sainsardos@ledepartement82.fr

Public Labos du Gers

Chem. de Nareoux
32000 Auch
Contact : Stéphanie est à votre écoute pour votre projet
Tel : 05 31 00 32 23
Email : sestevenon@gers.fr

Formation, audit et conseil

Prestations audit tous secteurs

Prestations formations

Hygiène alimentaire en restauration collective Niveau 1 ---------- 9

Hygiène alimentaire en restauration collective Niveau 2 ---------- 11

Haccp, bonnes pratiques d'hygiène personnalisée ---------- 13

Équilibre des menus en restauration collective ---------- 15

Repas végétariens en collectivité ---------- 17

Repas santé des personnes agées ---------- 19

Bien manger, bien travailler ---------- 21

Maîtrise du risque légionelle ---------- 23

Hygiène des locaux : nettoyage et désinfection ---------- 25

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories suivantes :
Actions de formation

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

PRÉSENTATION DE PUBLIC LABOS

Trois grands thèmes de formations sont développés :
-Formation à la sécurité sanitaire des aliments et nutrition
-Formation à la maîtrise du risque légionelle

Professionnalisme des formateurs :
Une équipe de formateurs à votre service, experts dans leur domaine d'intervention.

Réactivité, flexibilité et disponibilité dans la programmation de vos formations :
- Un service client à votre écoute pour vous permettre de trouver rapidement la formation dont vous avez besoin
- Une offre de stage inter-entreprises à découvrir sur notre site www.public-labos.fr.
- Des stages dans vos locaux à des dates fixées selon vos possibilités et avec une organisation qui vous convient.

Satisfaction client
- Des installations pédagogiques et des matériels adaptés pour les formations techniques dans nos locaux
- Une enquête de satisfaction pour chaque formation.
- Des actions correctives mises en place pour répondre aux améliorations proposées par les stagiaires.

Nos références clients dans le métier de la formation et du conseil
- Restaurations collectives et commerciales
- Artisans des métiers de bouche,
- Collectivités mairies, communauté de communes,
- Universités,
- Industries agro-alimentaires,
- Grandes et moyennes surfaces,
- Etablissements de santé, Etablissements sociaux….

Nos sites de formation :
Nos formateurs PublicLabos, vous accueillent dans des salles mises à votre disposition sur les sites de Montauban, Cahors, Albi, Auch ou dans une salle à proximité de nos locaux.

INFORMATIONS PRATIQUES

Handicap : Modalités d'accès
Toutes les salles de formation ne sont pas accessibles aux personnes en situation de handicap. Le Responsable Sécurité et Prévention de risques , Benoit PERCIE DU SERT, a été nommé référent handicap des établissements "Public Labos".

Ses missions : informer, conseiller, et mettre en place des moyens de compensation pour l'accès à la formation.

Nos engagements :

o Détecter les besoins du stagiaire

o Écouter, dialoguer et adapter avec les formateurs, structures médico-sociales et structures spécialisées dans le champ du handicap pour accueillir ou réorienter le stagiaire

Santé et Médicaments
Les laboratoires Public Labos ne possède pas d'infirmerie.

Le personnel n'est pas habilité à donner de médicament.

Plusieurs membres du personnel sont habilités SST (Sauveteurs Secouristes du Travail), et se recyclent régulièrement.

Il est demandé à tous les stagiaires de tenir informé une personne ressource en cas de problèmes de santé .

Règles de sécurité

Chaque stagiaire doit veiller à sa sécurité personnelle et à celle des autres en respectant les consignes de sécurité en vigueur et les consignes données par le formateur.

L'accès à la salle de formation est strictement interdit hors formation et se fait sous la surveillance de votre formateur uniquement.

DÉROULEMENT DES FORMATIONS

Moyens pédagogiques

Lieu de formation

PublicLabos met à disposition une salle de formation. Selon les besoins, les salles sont équipées d'un vidéo-projecteur, de postes informatiques avec accès à internet, tableau blanc, paper-board, tables et chaises...

Accueil des stagiaires

Les horaires d'accueil des stagiaires ainsi que l'adresse exacte du lieu de formation sont inscrits sur la convocation envoyée à chacun au moins quinze jours avant la formation.

Supports pédagogiques

Les supports pédagogiques utilisés sont adaptés au thème de la formation. Un diaporama est systématiquement proposé associé à des mises en situation. Il est complété par de multiples autres supports permettant d'apprécier la bonne compréhension des notions abordées. Parmi les supports possibles, la visualisation de micro-organismes, de vidéos, d'exercices sur papier ou en informatique, de jeux de rôles peuvent être utilisés.

Evaluation des acquis

Un quizz d'évaluation est systématiquement proposé aux stagiaires afin de s'assurer de la bonne compréhension du sujet traité en fin de stage. La correction se fait de manière collective ou individuelle en fin de session et peut faire l'objet d'une note si l'employeur du stagiaire en a fait la demande au préalable.

Appréciation 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.

1 jour (7h)

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE NIVEAU 1

Adaptable en intra-entreprise, nous consulter

Objectif

- Comprendre les exigences de la règlementation en matière d'hygiène alimentaire
- Avoir des notions sur les dangers et risques liés à l'alimentation
- Savoir mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration collective
- Comprendre et savoir mettre en œuvre son plan de maîtrise sanitaire dans sa restauration
- Comprendre et savoir mettre en place la traçabilité et la gestion des non-conformités.

Public concerné

Agent de restauration collective.
Pas de pré-requis nécessaire

Programme

- La réglementation alimentaire
- Les microbes pathogènes dans le domaine alimentaire
- Les autres dangers
- Les bases de l'hygiène alimentaire

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

DÉTAILS DU PROGRAMME

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

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE NIVEAU 1

PROGRAMME

- **Connaître les enjeux de la sécurité des aliments**

Réglementation européenne et française
Objectif sanitaire
Objectifs professionnels
Définition d'une TIAC

- **Connaître les 4 dangers**

Exposer les 4 dangers présents au sein d'une restauration collective pour mieux comprendre les bonnes pratiques à mettre en place
Expliquer les dangers : microbiologique, chimique, physique et allergène
Explication de ce qu'est un microbe, de quoi ont-il besoin pour vivre? etc.

- **Savoir mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène au sein de sa restauration collective**

Savoir maîtriser l'apparition de TIAC
Connaitre les différentes sources de contamination
Comprendre la marche en avant
Revoir toutes les bonnes pratiques d'hygiène : de la réception des marchandises au nettoyage et désinfection en passant par les températures réglementaires et les règles de stockage...
Revoir tous les documents indispensables au suivi de cet hygiène, le PMS : enregistrement, instruction, traçabilité...

ORGANISATION

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-Hygiéniste en sécurité alimentaire
Maud SAINSARDOS, Hygiéniste en sécurité alimentaire
Carole LAHOCHE, Hygiéniste en sécurité alimentaire
Audrey PONTHIER, Hygiéniste en sécurité alimentaire

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
Formulaire de satisfaction à chaud remplis par les stagiaires en fin de formation.
Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Documents supports de formation projetés sous forme de diaporama
WorkBook
Support réglementaire
Quizz en salle, échanges entre les participants
Exercices de mise en situation

DATADOCKÉ

1 jour (7h)

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE NIVEAU 2

Adaptable en intra-entreprise, nous consulter

Objectif

- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène au quotidien.
- Repérer les situations à risque dans sa cuisine.
- Savoir interpréter ses résultats d'analyses microbiologiques et contrôles de surface.
- Savoir mettre en place des actions préventives efficaces.

Public concerné

Personnel de restauration
Niveau de pré-requis nécessaire pour accéder à la formation.

Pour plus de détails sur les modalités des pré-requis, voir la convention de prestation.

Programme

- Les microbes pathogènes dans le domaine alimentaire
- Les autres dangers
- La réglementation alimentaire
- Les bases de l'hygiène alimentaire

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

DÉTAILS DU PROGRAMME

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

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE NIVEAU 2

PROGRAMME

- **Les enjeux et la réglementation (1h)**

Les règlements européens 852/2004 et 853/2004, les critères d'hygiène et sécurité des produits alimentaires.
Règlements CE 2073/2005, les préconisations de l'ANSES et les critères interprofessionnels
Arrêté du 8 octobre 2013 et l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

- **Les 4 dangers en restauration collectives (1h)**

Le danger microbien en détail : les bactéries pathogènes (listeria monocytogenes, salmonella, e.coli...)
Le danger chimique, physique et allergique
Explication des origines et conséquences lors d'infections alimentaires.

- **Analyse des pratiques professionnelles pour prévenir les toxi-infections (5h)**

Rappel des bonnes pratiques d'hygiène au quotidien
Interpréter un résultat d'analyse : critères quantitatifs et qualitatifs.
Comment réagir face à un résultat non satisfaisant.
CAS PRATIQUE : interprétation de 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.

ORGANISATION

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-Hygiéniste en sécurité alimentaire
Maud SAINSARDOS, Hygiéniste en sécurité alimentaire
Carole LAHOCHE, Hygiéniste en sécurité alimentaire
Audrey PONTHIER, Hygiéniste en sécurité alimentaire

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Formulaire de satisfaction à chaud remplis par les stagiaires en fin de formation.
Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Documents supports de formation projetés sous forme de diaporama
WorkBook
Support réglementaire
Quizz en salle, échanges entre les participants
Exercices de mise en situation

DATADOCKÉ

(7 à 9h suivant la taille de la structure)
Sur devis

FORMATION HACCP, BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, PERSONNALISÉE

SPÉCIAL RESTAURATION COLLECTIVE EN INTRA-ENTREPRISE

Objectif

- Connaître les textes réglementaires fondamentaux.
- Savoir identifier les dangers et maitriser les risques à chaque poste de travail.
- Appliquer concrètement les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Savoir comprendre et utiliser les documents de son Plan de Maitrise Sanitaire.

Public concerné

Personnel de restauration collective.
Pas de pré-requis nécessaire

Programme

- Formation pratique et conseils sur poste de travail (6h)
- Formation théorique personnalisée (3h)

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

Nous contacter pour toute demande de devis

DÉTAILS DU PROGRAMME

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

FORMATION HACCP, BONNES PRATIQUES D'HYGIENE , PERSONNALISÉE

PROGRAMME

- **L'hygiène à chaque poste de travail**

Exposé à chaque poste de travail des enjeux, des risques et les mesures de maîtrise mises en place ou à mettre en place.
Mise en scène à chaque poste de travail des gestes à faire pour respecter l'hygiène.
Revue du plan de maîtrise sanitaire et explication des instructions et enregistrements.
Revue de la méthode de nettoyage avec exercices de mise en situation (nettoyage de surface avec matériel...)
Savoir suivre la traçabilité dans la cuisine et sur les produits...

- **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire et le suivi HACCP au quotidien**

Explication des origines et conséquences d'une intoxication alimentaire.
A partir d'images et vidéos réalisées lors de la première partie de formation, présentation d'un diaporama reprenant l'ensemble des bonnes pratiques d'hygiène : de la réception à la distribution, disposition des locaux, organisation du travail, marche en avant, contaminations croisées et maîtrise des températures.
Explication des dangers chimiques avec leurs fiches techniques produits.
Exercices concrets avec l'ensemble des stagiaires sur la recherche et la mise en place d'actions correctives sur des situations observées non conformes.
Présentation de boîtes de pétri avec les résultats microbiologiques de contrôles de surface.

ORGANISATION

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-Hygiéniste en sécurité alimentaire
Maud SAINSARDOS, Hygiéniste en sécurité alimentaire
Carole LAHOCHE, Hygiéniste en sécurité alimentaire
Audrey PONTHIER, Hygiéniste en sécurité alimentaire

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Formulaire de satisfaction à chaud remplis par les stagiaires en fin de formation.
Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans leur espace de travail.
Photos et vidéos réalisées pendant la phase pratique servant à personnaliser le support de formation projeté sous forme de diaporama.
Support réglementaire
Quizz en salle, échanges entre les participants

DATADOCKÉ

2 jours (14h)
Sur devis

ÉQUILIBRE DES MENUS

SPÉCIAL RESTAURATION COLLECTIVE EN INTRA-ENTREPRISE

Objectif

- Connaître la réglementation en vigueur concernant l'élaboration des menus.
- Identifier les besoins des convives selon leur âge et leur activité physique.
- Comprendre et réaliser une fiche technique.
- Savoir classifier les plats selon les apports nutritionnels par rapport à la réglementation.
- Savoir équilibrer ses menus selon la réglementation en vigueur et les recommandations du GEMRCN.
- Mettre en place son plan alimentaire et décliner des menus associés.

Public concerné

Personnel de restauration.
Pas de pré-requis nécessaire.

Programme

- La réglementation sur l'équilibre alimentaire
- Les apports nutritionnels des aliments
- L'élaboration du plan alimentaire

Nous contacter pour toute demande de devis

DÉTAILS DU PROGRAMME

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

EQUILIBRE DES MENUS EN RESTAURATION COLLECTIVE

PROGRAMME

- **Réglementation sur l'équilibre alimentaire (2h)**

Les détails de la loi du 30 octobre 2018 portant sur l'alimentation, Loi Egalim
Les détails de l'arrêté du 30 septembre 2011 et le GEMRCN
Les grammages et les fréquences des aliments.
Le plan alimentaire et les menus équilibrés

- **Les apports nutritionnels des aliments (7h)**

Les rôles des aliments et des nutriments.
Les besoins nutritionnels selon l'âge
Les grammages et les fréquences des aliments à servir.
Equilibre alimentaire vertical (5 composantes) et horizontal (sur 20 repas successifs).
Lecture et interprétations des fiches techniques des fournisseurs et création de fiches de fabrications internes

- **Elaboration du plan alimentaire et des menus par saison (5h)**

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.

ORGANISATION

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-Hygiéniste en sécurité alimentaire

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Fiche de satisfaction à chaud remplie par les stagiaires
Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques sous forme de diaporama
Exercices sur les familles d'aliments et de menus à équilibrer
Plan alimentaire personnel élaboré selon le GEMRCN 2015 et corrigé
Explications, discussions et échanges de pratique
Quiz d'évaluation des acquis

DATADOCKÉ

REPAS VÉGÉTARIENS EN COLLECTIVITÉS

Adaptable en intra-entreprise, nous consulter

Objectif

- Rappel des principes de la construction d'un menu équilibré.
- Respecter la réglementation et les recommandations nutritionnelles.
- Sensibilisation à la diversification de l'apport en protéines.
- Intégrer un menu équilibré sans viande, ni poisson à votre plan alimentaire.
- Atelier d'initiation à la cuisine végétale

Public concerné

Personnel de restauration.
Pas de pré-requis nécessaire.

Programme

- Réglementation sur l'équilibre alimentaire
- Le végétarisme et les apports nutritionnels
- Repas végétariens pédagogiques
- Mise en pratique

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

DÉTAILS DU PROGRAMME

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

REPAS VÉGÉTARIENS EN COLLECTIVITÉS

PROGRAMME

- **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 préparer et associer les céréales et légumineuses,
Savoir composer des menus végétariens simples, variés, complets et équilibrés.

- **Repas végétariens pédagogiques pratiques (4h)**

Présentation des ingrédients et confection d'un brunch équilibré,
Dégustation du repas pédagogique, échange des pratiques et description des apports nutritionnels pour chaque recette,
Découverte de nouvelles recettes végétariennes.

ORGANISATION

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-Hygiéniste en sécurité alimentaire

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Fiche de satisfaction à chaud remplie par les stagiaires
Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation

Moyens pédagogiques et techniques

Diaporama reprenant l'ensemble de l'exposé
Atelier pratique en cuisine pédagogique adapté aux besoins et au contexte de la restauration
Support réglementaire
Recueil des recettes mises en oeuvre
Quiz d'évaluation des acquis

DATADOCKÉ

REPAS SANTÉ DE LA PERSONNE ÂGÉE

Nutrition et préparation des textures modifiées

Objectif

- Identifier les effets du vieillissement sur l'alimentation.
- Comprendre les besoins nutritionnels spécifiques de la personne âgée.
- Savoir adapter l'alimentation pour une personne âgée dénutrie.
- Choisir les bons aliments

Public concerné

Personnel de restauration.
Pas de pré-requis nécessaire.

Programme

- Prévention nutrition-vieillissement
- Prévention de la dénutrition
- Menus et repas équilibrés

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

DÉTAILS DU PROGRAMME

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

REPAS SANTÉ DE LA PERSONNE ÂGÉE

PROGRAMME

- **Prévention nutrition-vieillissement** (3h)

Le vieillissement : définition, caractéristiques et conséquences.
Les besoins nutritionnels des personnes âgées, les nutriments à surveiller, l'hydratation.
Alimentation prévention de la personne âgée, initiation à la micronutrition
Savoir adapter les textures aux troubles de la déglutition

- **Prévention de la dénutrition** (2h)

Différence entre dénutrition et malnutrition,
Repérer une personne dénutrie,
La prise en charge nutritionnelle et l'enrichissement des repas,
Les trucs et astuces pour une alimentation saine de qualité adaptée à l'appétit de la personne âgée

- **Menus et repas équilibrés** (2h)

Les grammages et les fréquences des aliments à servir
Réalisation de fiches techniques informatisées
Le plan alimentaire et les menus équilibrés selon le GEMRCN
Déclinaison des menus selon la saison

ORGANISATION

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-Hygiéniste en sécurité alimentaire

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Fiche de satisfaction à chaud remplie par les stagiaires
Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation

Moyens pédagogiques et techniques

Diaporama reprenant l'ensemble de l'exposé
Le plan alimentaire selon le GEMRCN 2015
Exercices de menus à équilibrer
Quiz d'évaluation des acquis

DATADOCKÉ

BIEN MANGER, BIEN TRAVAILLER

Intra-entreprise (6 personnes maximum)

Objectif

- Contribuez à la santé de vos salariés afin d'optimiser leur productivité
- Savoir équilibrer son repas
- Savoir identifier la faim, la satiété et les envies
- Identifier les aliments à favoriser
- Elaborer des recettes santé

Public concerné

Tout salarié souhaitant s'investir dans la prévention nutrition santé.
Pas de pré-requis necessaire.

Programme

- Comprendre notre façon de manger
- Confection d'un repas pédagogique ; atelier cuisine
- Marketing alimentaire et idées reçues
- Comprendre les liens entre alimentation et émotions

Nous contacter pour toute demande de devis

DÉTAILS DU PROGRAMME

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

BIEN MANGER, BIEN TRAVAILLER

PROGRAMME

- **Comprendre notre façon de manger (4h)**

Les besoins nutritionnels de chacun,
La dimension psychologique de l'alimentation, réflexions sur la corrélation entre alimentation et émotions,
Les rythmes de vie (sommeil, travail, activité physique),
Les rôles des aliments et des nutriments,
Entre qualité et quantité, savoir faire le bon choix, les grammages des aliments à servir,
Apprendre à équilibrer et adapter ses repas et ses menus à son travail.

- **Confection d'un repas pédagogiques en atelier cuisine (2h)**

Présentation des ingrédients et confection du repas équilibré du jour
Mise en œuvre de différentes techniques culinaires
Dégustation sensorielle autour d'un repas pédagogique,
Découvrir de nouvelles recettes saines et gustatives.

- **Marketing alimentaire et idées reçues (1h)**

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

ORGANISATION

Equipe pédagogique :

Murielle LAGARRIGUE, Diététicienne-Hygiéniste en sécurité alimentaire

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Fiche de satisfaction à chaud remplie par les stagiaires
Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques sous forme de diaporama
Exercice de menus à équilibrer
Diffusion d'un livret de techniques culinaires et recettes
Explications, discussions et échanges de pratique
Comparaison plats cuisinés industriels et plats faits maison
Quiz d'évaluation des acquis

DATADOCKÉ

1 jour (7h)
Sur devis

MAITRISE DU RISQUE LÉGIONELLE

intra-entreprise

Objectif

- Connaître la légionelle, la légionellose et la réglementation
- Savoir interpréter les résultats d'analyses et les actions correctives
- Comprendre son système de production d'Eau Chaude Sanitaire (ECS)
- Savoir maître en œuvre l'entretien et la maintenance d'un réseau d'ECS
- La gestion du carnet sanitaire au quotidien

Public concerné

Toute personne intervenant dans la gestion du risque légionelle : responsable, cadre de santé, agent technique...
Pas de pré-requis nécéssaire

Programme

- Légionelle, légionellose et réglementation
- Gérer le risque légionelle et utilisation du carnet sanitaire

Nous contacter pour toute demande de devis

DÉTAILS DU PROGRAMME

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

MAITRISE DU RISQUE LÉGIONELLE

PROGRAMME

- **Légionelle, légionellose**

Les caractéristiques bactériologiques de la légionelle.
La légionellose et les modes de contamination chez l'homme.

- **Limiter le développement des légionelles en 3 points**

La maîtrise des températures - Eviter la stagnation de l'eau - Entretien de l'installation

- **Les textes fondamentaux :**

Arrêté du 1er février 2010, relatif à la Surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire.
Arrêté du 30 novembre 2005, modifiant l'arrêté du 23 juin 1978 relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, des locaux de travail ou des locaux recevant du public

- **Vos obligations**

Les analyses de légionelles (où, quand, comment)
Savoir interpréter les résultats d'analyses et les actions correctives en cas de non-conformités (les traitements choc)
L'importance des relevés de températures du réseau d'eau chaude sanitaire
Le carnet sanitaire c'est quoi?

- **Gérer le risque légionelle et l'utilisation de son carnet sanitaire**

Connaître les différents systèmes de production d'eau chaude sanitaire
Comprendre le fonctionnement d'un réseau d'eau chaude sanitaire
Les règles de conception d'un réseau d'eau.
Identifier les points à risque de votre installation.
Organiser vos procédures de maintenance et d'entretien de tout votre réseau d'eau chaude sanitaire
Le carnet sanitaire au quotidien : en faire un véritable outil de gestion du risque légionelle.

ORGANISATION

Equipe pédagogique :

Élodie BONZOM, Formatrice Légionelle

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation

Feuilles de présence.
Formulaire de satisfaction à chaud remplis par les stagiaires en fin de formation.
Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
Documents supports de formation projetés sous forme de diaporama
WorkBook
Support réglementaire
Quizz en salle, échanges entre les participants
Exercices de mise en situation

DATADOCKÉ

1 jour (7h)

HYGIÈNE DES LOCAUX : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Adaptable en intra-entreprise, nous consulter

Objectif

- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficace.
- Savoir évaluer et prévenir un risque chimique.
- Savoir lire une fiche technique.

Public concerné

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

Programme

- Les méthodes de nettoyage et de désinfection
- Lire un mode opératoire
- Le risque chimique

Calendrier et tarifs disponibles sur le bon d'inscription

DÉTAILS DU PROGRAMME

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

HYGIÈNE DES LOCAUX : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

PROGRAMME

- **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.

ORGANISATION

Equipe pédagogique :
Isabelle PUJOL : Formatrice hygiène des locaux

Dispositif de suivi de l'exécution de d'évaluation des résultats de la formation
Feuilles de présence.
Formulaire de satisfaction à chaud remplis par les stagiaires en fin de formation.
Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation

Moyens pédagogiques et techniques
Formation sur poste adaptée aux besoins et au contexte
Livret de bonnes pratiques du nettoyage et désinfection remis à chaque stagiaire

DATADOCKÉ

PERSONNES RESSOURCES
FORMATEURS

Murielle LAGARRIGUE

Diététicienne,
Conseillère et formatrice
sécurité alimentaire

Responsable
pédagogique

Site du Tarn-et-Garonne

Maud SAINSARDOS

Conseillère et formatrice
sécurité alimentaire

Site du Tarn-et-Garonne

Isabelle PUJOL

Formatrice en Hygiène
des locaux

Site du Tarn-et-Garonne

Élodie BONZOM

Conseillère et Formatrice
Légionelles

Site du Tarn-et-Garonne

Carole LAHOCHE

Conseillère et
formatrice en sécurité
alimentaire

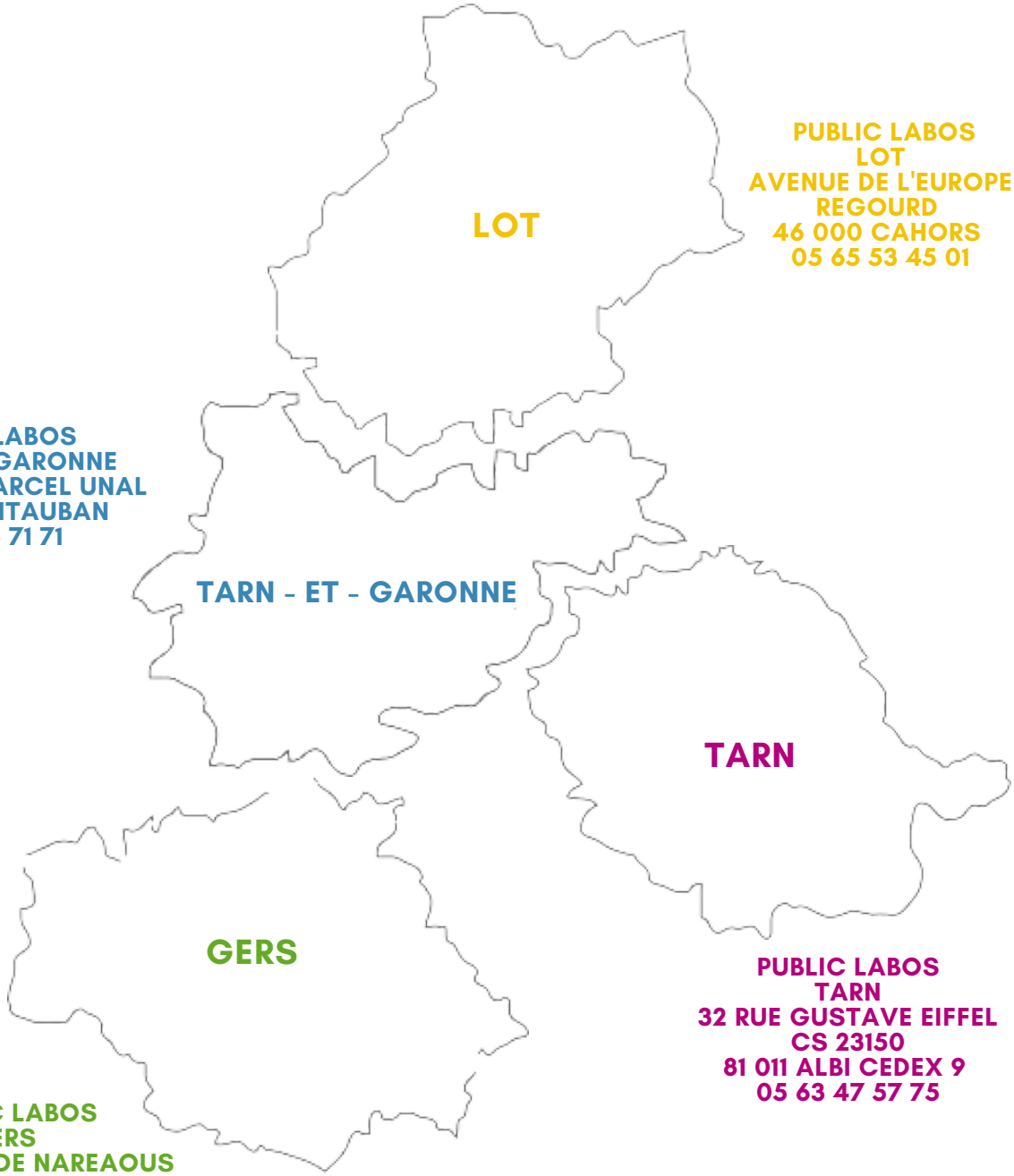
Site du Tarn

Audrey PONTHIER

Conseillère et
formatrice en sécurité
alimentaire

Site du Lot

PUBLIC LABOS



PUBLIC LABOS
LOT
AVENUE DE L'EUROPE
REGOURD
46 000 CAHORS
05 65 53 45 01

PUBLIC LABOS
TARN - ET - GARONNE
60 AVENUE MARCEL UNAL
82 000 MONTAUBAN
05 63 66 71 71

PUBLIC LABOS
TARN
32 RUE GUSTAVE EIFFEL
CS 23150
81 011 ALBI CEDEX 9
05 63 47 57 75

PUBLIC LABOS
GERS
824 CHEMIN DE NAREAOUS
32 020 AUCH CEDEX 09
05 31 00 32 32

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