

Catalogue des formations professionnelles 2015-2016

Laboratoire Vétérinaire Départemental de Tarn-et-Garonne

Hygiène alimentaire en restauration collective

Nutrition et équilibre alimentaire

Gestion du risque légionelle

Sécurité au travail



TARN-ET-GARONNE
LE DÉPARTEMENT.fr



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

Laboratoire Vétérinaire Départemental de Tarn-et-Garonne
60 avenue Marcel Unal - 82000 MONTAUBAN
Tél. : 05 63 66 71 71

sommaire

Hygiène alimentaire en restauration collective		5
stage 1	Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective	6
stage 2	Règles d'hygiène lors du service	7
stage 3	Le nettoyage et la désinfection en restauration	8
stage 4	L'hygiène dans le portage de repas NOUVEAU	9
stage 5	Interpréter ses résultats d'analyses	10
stage 6	Restauration de plein-air, pique-nique	11
stage 7	Mesure de températures	12
stage 8	Formation au plan de maîtrise sanitaire	13
stage 9	Diagnostic et formation hygiène alimentaire (sur site)	14
Nutrition et équilibre alimentaire		15
stage 10	Formation à l'équilibre alimentaire des repas	17
stage 11	Audit nutritionnel et formation nutrition (sur site)	18
stage 12	Constitution de vos menus (sur site) par session	19
Gestion du risque légionelle		21
stage 13	Mettre en place son carnet sanitaire	22
stage 14	Utiliser son carnet sanitaire au quotidien	23
stage 15	Diagnostic du réseau d'eau et formation sur site	24
Sécurité au travail NOUVEAU		25
stage 16	Sauveteur Secouriste du Travail (SST)	26
stage 17	SST : Maintien et actualisation des compétences (MAC)	27
stage 18	Formation à l'élaboration du Document Unique	28
stage 19	Evaluation des risques sur site et constitution du Document Unique	29
stage 20	Le risque chimique : évaluation et prévention	30



formations professionnelles hygiène alimentaire en restauration collective

audit, conseil et formation professionnelle

Stage 1	Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective - HACCP
Stage 2	Règles d'hygiène lors du service
Stage 3	Le nettoyage et la désinfection
Stage 4	L'hygiène dans le portage de repas à domicile ou vers une cuisine satellite
Stage 5	Interpréter ses résultats d'analyses
Stage 6	Restauration de plein air, pique-nique
Stage 7	Mesure de températures
Stage 8	Formation au plan de maîtrise sanitaire
Stage 9	Diagnostic et formation hygiène alimentaire (sur site)

NOUVEAU



Stage 1 Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective

Objectif

Connaître les règles d'hygiène essentielles pour éviter les toxi-infections alimentaires collectives

Contenu

Les microbes pathogènes dans le domaine alimentaire

- Les vitesses de reproduction et les besoins d'un microbe pour vivre
- Les microbes dangereux : salmonelles, staphylococcus aureus, escherichia coli...
- Définition, évolution des TIAC, facteurs contribuant aux accidents

Les allergies alimentaires

- La réglementation sur les allergies et les allergènes majeurs
- Le PAI à réaliser dans la restauration

La réglementation alimentaire

- Réglementation européenne : règlements 178/2002, 852/2004, 853/2004
- Réglementation française : arrêté du 21 décembre 2009 et note de service du 23 mai 2011, 22 octobre 2012 et arrêté du 8 octobre 2013

Les points clefs de l'hygiène alimentaire

- La règle des 5 M, les 3 modes de contaminations
- 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
- Méthode de constitution des plats témoins

- Gestion des denrées non consommées et gestion de la traçabilité
- Les enregistrements hygiène

Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection de photos, vidéos hygiène
- Auto-évaluation avec un quizz hygiène en fin de formation
- Auto-contrôle de surface : désinfection des mains, bijoux des participants et visualisation des bactéries recherchés au laboratoire le mercredi suivant
- Visualisation des boîtes pétri : germes recherchés au Laboratoire
- Échanges des pratiques entre participants

Supports documentaires

- Support de cours remis à chaque stagiaire
- Les enregistrements hygiène directement applicables dans sa restauration

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et 14h00-16h30 (2 jours)

Public concerné

Ensemble du personnel de restauration confectionnant des repas



formations professionnelles

hygiène alimentaire en restauration collective

Stage 2 Règles d'hygiène lors du service

Objectif

Connaître et respecter les bonnes pratiques d'hygiène lors du service

Contenu

Les microbes pathogènes dans le domaine alimentaire

- Les vitesses de reproduction chez les microbes et les besoins d'un microbe pour vivre
- Les microbes dangereux : salmonelles, staphylococcus aureus, escherichia coli...
- Définition, évolution des TIAC selon les dernières données de l'Institut National de Veille Sanitaire, facteurs contribuant aux accidents

Les dangers du service et les moyens de les maîtriser

- Les allergies alimentaires et leurs conséquences
- L'hygiène du personnel : tenue vestimentaire, lavage des mains
- La liaison chaude et froide et les températures réglementaires de service
- Les enregistrements de température lors du service
- Le nettoyage et la désinfection du matériel, du self, tables et salles de service

Encadrement du repas

Le rôle et la fonction de l'adulte encadrant le repas

Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection de photos, vidéos
- Auto-évaluation avec un quizz hygiène en fin de formation
- Échanges des pratiques entre participants

Supports documentaires

- Support de cours remis à chaque stagiaire
- Les enregistrements spécifiques au service

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et 14h00-16h30 (1 jour)

Public concerné

Personnel de restauration qui effectue le service en salle ou en self



Stage 3 Le nettoyage et la désinfection

Objectif

Réaliser un nettoyage et une désinfection efficace pour lutter contre les toxi-infections alimentaires collectives

Contenu

Les microbes pathogènes dans le domaine alimentaire

- Les vitesses de reproduction chez les microbes et les besoins d'un microbe pour vivre
- Les microbes dangereux : salmonelles, staphylococcus aureus, escherichia coli...
- Définition, évolution des TIAC selon les dernières données de l'Institut National de Veille Sanitaire, facteurs contribuant aux accidents

La réglementation du nettoyage

Réglementation européenne : règlement 852/2004

Les méthodes de nettoyage et de désinfection

- Le rôle des détergents et des désinfectants
- Les différentes méthodes de nettoyage et de désinfection
- Le matériel de nettoyage et de désinfection
- La protection des agents de restauration
- Les enregistrements du nettoyage et le plan de nettoyage et de désinfection

Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection de photos, vidéos
- Auto-évaluation avec un Quizz hygiène en fin de formation
- Échanges des pratiques entre participants

Supports documentaires

Support de cours remis à chaque stagiaire

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et 14h00-16h30 (1 jour)

Type d'établissement concerné

Tous types de cuisine fabriquant des repas

Public concerné

Ensemble du personnel de restauration ayant une fonction de nettoyage et désinfection



formations professionnelles

hygiène alimentaire en restauration collective

NOUVEAU

Stage 4 L'hygiène dans le portage de repas à domicile...

Objectif

- Connaître et respecter les bonnes pratiques d'hygiène lors du transport de denrées alimentaires
- Être capable d'évaluer les risques majeurs
- Savoir informer le consommateur en matière de consommation et de conservation des repas

Contenu

La réglementation

- Le Règlement Européen 852/2004 relatif aux bonnes pratiques d'hygiène
- 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
- Le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP de la livraison de repas à domicilerprétations des fiches techniques des fournisseurs

Les différents dangers lors du transport de denrées

- Le danger microbien : les principaux germes pathogène, les facteurs favorisant leur développement et les modes de contamination, Les Toxi-infections Alimentaires Collectives
- Le danger physique : les principaux risques physique dus au matériel, au personnel...
- Le danger chimique : Quels sont les risques et comment les prévenir?
- Le danger allergique ou le non-respect des régimes alimentaires : Comment s'organiser pour maîtriser ces risques ?

Mesures et moyens de prévention des risques

- L'hygiène du personnel et des manipulations de denrées alimentaires

- L'entretien du matériel et son nettoyage : plan de nettoyage associé au véhicule et au matériel de transport
- Liaison chaude, froide et les températures réglementaires de livraison de repas
- Les enregistrements de températures et les actions à mettre en place en cas de perte de maîtrise
- L'organisation de la tournée notamment le chargement, le déchargement...
- L'information aux consommateurs sur le mode de consommation, de la conservation et du réchauffage du produit livré

Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection de photos, vidéos
- Auto-évaluation avec un quizz hygiène en fin de formation
- Échanges des pratiques entre participants

Supports documentaires

- Support de cours remis à chaque stagiaire

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et de 14h00-16h30 (1 jour)

Public concerné

- Ensemble du personnel effectuant du portage de repas à domicile ou vers une cuisine satellite
- Responsable d'établissement effectuant du portage de repas



Stage 5 Interpréter ses résultats d'analyses

Objectif

- Savoir interpréter ses résultats d'analyses microbiologiques et tests de surface
- Savoir modifier son process en fonction des résultats analyses

Contenu

Le contexte réglementaire

- Les règlements européens et les critères d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires
- Règlement CE 2073/2005, modifié par le 1441/2007
- Les préconisations de l'AFSSA et les critères interprofessionnels des produits alimentaires

Les différentes bactéries composant une analyse et leur signification

- Les bactéries pathogènes : listeria monocytogenes, salmonella, e.coli, staphylococcus aureus... visualisation des boîtes de pétri de chaque germe pathogène et explication des origines et conséquences lors d'infections alimentaires
- Savoir lire un résultat d'analyses : critères quantitatifs et qualitatifs
- Comment réagir face à un résultat non satisfaisant ?
- Quels sont les critères déterminant un retrait ou rappel de lot ?

Cas pratique : résultats d'analyses alimentaires non satisfaisants à partir des données réelles du laboratoire. Quelles sont les mesures immédiates à mettre en œuvre ? 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.

Méthodes pédagogiques

- Visualisation des bactéries pathogènes sur boîtes de pétri
- Exercices pratiques d'application
- Auto-évaluation avec un quizz hygiène en fin de formation
- Échanges des pratiques entre participants
- Support de cours remis à chaque stagiaire

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

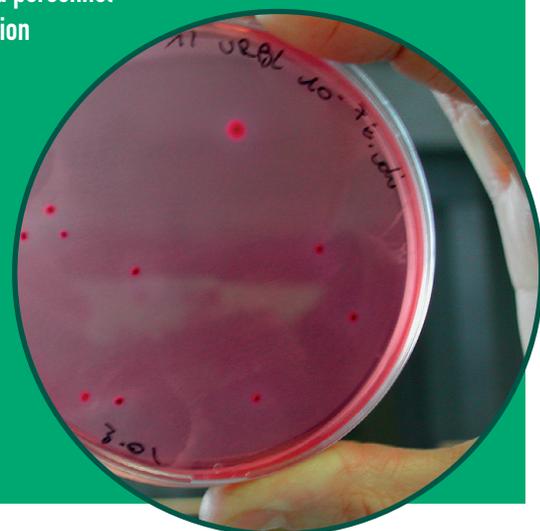
Horaires 9h00-12h30 et 14h00-16h30 (1 jour)

Type d'établissement concerné

Restauration scolaire

Public concerné

Ensemble du personnel de restauration



formations professionnelles

hygiène alimentaire en restauration collective

Stage 6 Restauration de plein air, pique-nique

Objectif

Savoir confectionner son repas pique-nique :
- en respectant la réglementation en hygiène alimentaire
- en respectant la réglementation en équilibre alimentaire

Contenu

Les dangers liés aux risques des repas « pique-nique »

Danger biologique, danger chimique, danger physique, danger allergènes

Le contexte réglementaire en hygiène et en équilibre alimentaire lié à la préparation des repas « pique-nique »

- Paquet Hygiène : 852/2004 et arrêté du 21 décembre 2009
- Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène de la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs de 2010
- L'arrêté du 30 septembre 2011

Les méthodes liées à la confection des repas « pique-nique »

- Les préparations autorisées et non autorisées en fonction de la présence ou non d'une structure d'accueil et d'équipement frigorifique
- Règles de préparations des aliments, maîtriser le risque lors des préparations
- Les préconisations si les parents préparent le repas
- Les règles de conservation et de transport des produits altérables et non altérables
- Gestion des produits entamés, restes et déchets

Rédaction de la Procédure « pique-nique » personnalisé, à intégrer à son Plan de Maîtrise Sanitaire

Méthodes pédagogiques

- Auto-évaluation avec un Quizz hygiène en fin de formation
- Étude de cas d'intoxication alimentaire pique-nique
- Échanges des pratiques entre participants

Supports documentaires

Support de cours remis à chaque stagiaire

Apport des participants

Apporter ses menus pique-nique

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et 14h00-16h30 (1 jour)

Type d'établissement concerné

Restauration scolaire

Public concerné

Les chefs des restaurations



Stage 7 Mesure de températures

Objectif

- Être capable de réaliser une mesure de température
- Être capable de se prononcer sur la conformité des mesures réalisées
- Acquérir des notions de métrologie en température

Contenu

Rappels de métrologie

- Qu'est ce qu'un raccordement métrologique
- Notion de vocabulaire : étalonnage, vérification, cartographie, étalon de référence, de travail...

Incertitude d'une sonde de température

- Notion de justesse, de répétabilité
- Principaux facteurs intervenant dans le calcul de l'incertitude
- La correction de lecture
- Exemple d'utilisation d'une sonde de température étalonnée

Validation d'un espace de travail

- La cartographie selon NF X 15-140
- Détermination des limites de suivi, carte de contrôle
- Déclaration de conformité de l'enceinte thermostatée

Gestion des non-conformité

- Panne de matériel
- Dérive de la sonde de contrôle, dérive de l'enceinte
- Définition des périodicités de contrôle

Méthodes pédagogiques

- Etalonnage en 1 point d'une sonde
- Présentation des enregistrements de température réalisés lors d'une cartographie d'un réfrigérateur ou d'une chambre froide.

- Discussion à partir d'une carte de contrôle
Retour d'expériences entre stagiaires

Supports documentaires

Support de cours remis à chaque stagiaire

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 14h00-16h30 (1/2 journée)

Type d'établissement concerné

Tous types de restauration

Public concerné

Ensemble du personnel
de restauration



formations professionnelles

hygiène alimentaire en restauration collective

Stage 8 Formation au plan de maîtrise sanitaire

Objectif

Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire dans sa restauration : vous repartez avec votre plan de maîtrise sanitaire

Contenu

Présentation de la réglementation du plan de maîtrise sanitaire et de la réglementation n° 852/2004

Description des Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Hygiène du personnel : tenue vestimentaire personnels et visiteurs, lavage des mains, état de santé et formation du personnel
- Maintenance des locaux et du matériel
- Nettoyage et désinfection : procédures et documents d'enregistrement
- Instructions relatives à l'hygiène par poste de travail
- Lutte contre les nuisibles : positionnement des destructeurs d'insectes, moustiquaires, raticides
- Alimentation en eau : attestation de raccordement au réseau d'eau potable, copie de facture d'eau, analyse d'eau de type potabilité
- Réception des matières premières, plan d'acceptation ou de refus des matières premières
- Suivi de la température des enceintes, cuisson / refroidissement rapide, distribution des repas

HACCP : réalisation des diagrammes de fabrication, procédures, enregistrements et analyses des dangers

Traçabilité : description du système de traçabilité totale et rappel/retrait des produits non conformes

Méthodes pédagogiques

- Le plan de maîtrise sanitaire personnalisé à chacun est constitué pendant la formation
- Échanges des pratiques entre participants

Supports documentaires

Remise d'une version papier sous forme de classeur organisé

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr
Pour ce stage : 5 personnes maximum

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et 14h00-16h30 (2 jours)

Type d'établissement concerné

Tous types de restauration

Public concerné

Chef de cuisine, second de cuisine, gestionnaire, encadrant

Pré-requis : avoir suivi un stage sur les bonnes pratiques d'hygiène



Stage 9 Diagnostic et formation hygiène alimentaire (sur site)

Objectif

- Appliquer concrètement les bonnes pratiques d'hygiène dans sa restauration
- Former le personnel aux bonnes pratiques d'hygiène
- Apporter des solutions aux non-conformités relevées pendant le diagnostic

Contenu

Expertise hygiène, diagnostic

- 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...
- Évaluation de la mise en place du plan de maîtrise sanitaire : enregistrements hygiène, procédures, système de traçabilité
- Contrôle du nettoyage et de la désinfection et du lavage des mains avec 10 contrôles de surface
- Évaluation du plan alimentaire
- Prise de photos et vidéos numériques

Formation personnalisée, bilan du diagnostic

- Points forts de l'hygiène de la restauration
- Points à améliorer sur l'hygiène de la restauration et solutions concrètes apportées
- Rappel sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène en fonction du diagnostic
- Rappel sur la réglementation européenne 178/2002, 852/2004 et française : note de service du 23 mai 2011 et arrêté du 21 décembre 2009

Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection de photos et vidéos propres à la restauration
- Présentation des boîtes de pétri avec les résultats microbiologiques des contrôles de surface

Supports documentaires

- L'ensemble de la formation est remis à chaque stagiaire
- Rapport écrit des observations

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Horaires

1. Expertise hygiène, Diagnostic : 5 h sur site horaires modulable en fonction de l'activité de la cuisine
2. Formation personnalisée : 3 h

Public concerné

Ensemble du personnel de restauration



formations professionnelles nutrition et équilibre alimentaire

Stage 10	Formation à l'équilibre alimentaire des repas
Stage 11	Audit nutritionnel et formation (sur site)
Stage 12	Constitution de vos menus (sur site)



Application de l'arrêté du 30 septembre 2011, des décrets du 30 janvier 2012, des recommandations de nutrition du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) et de la loi n° 2010-874 du 27/07/2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche.



formations professionnelles nutrition et équilibre alimentaire

Stage 10 Formation à l'équilibre alimentaire des repas

Objectif

Savoir équilibrer ses menus selon la réglementation : l'arrêté du 30 septembre 2011

Contenu

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
- Équilibre 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 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

Chaque participant constitue son plan alimentaire selon ses propres contraintes : réception matières premières, main d'œuvre, capacité de son matériel de cuisson, de réfrigération, budget

La déclinaison du plan alimentaire sous forme de menus

Chaque participant décline le plan alimentaire en menus adaptés à sa restauration et aux saisons
Échange entre participants sur la composition des plats, présentation, gaspillage alimentaire, recettes

Méthodes pédagogiques

- Constitution de son propre plan alimentaire
- Exercices d'appropriation du plan alimentaire
- Vidéo sur l'équilibre alimentaire en restauration collective
- Échanges des pratiques entre participants
- Apporter des feutres effaçables pour support A3 plastifié personnalisé par participant

Supports documentaires

- Support de cours remis à chaque stagiaire
- Plan alimentaire personnalisé sur support A3 plastifié en couleur modifiable par le client et directement applicable dans sa restauration

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et de 14h00-16h30 (2 jours)

Public concerné

Ensemble du personnel de restauration



Stage 11 Audit nutritionnel et formation (sur site)

Objectif

- Appliquer concrètement les exigences réglementaires de l'arrêté du 30 septembre 2011, des décrets d'application, de la loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche
- Former le personnel de cuisine à proposer des repas équilibrés
- Former le personnel de service à l'accompagnement de l'enfant pendant le temps-repas
- Élaboration d'une chartre d'engagement de qualité nutritionnelle des repas

Contenu

Audit nutritionnel

- Revue des menus proposés, de la variété des plats proposés, des recettes et des ingrédients utilisés
- Vérification des quantités servies à l'assiette selon l'âge des convives
- Vérification du service du pain, de l'eau et du bon usage des matières grasses
- Prise de photos et vidéo numériques

Formation nutritionnelle

- Points forts et points faibles relevés pendant l'audit
- Rappel des exigences nutritionnelles selon la réglementation : service du pain, service de l'eau, usage du sel et des sauces, mise en valeur des produits de saison, respect des grammages des produits achetés prêts à consommer, conservation des informations nutritionnelles, plan alimentaire et les menus, bon usage et qualité des matières grasses, maîtrise des glucides simples ajoutés.
- Élaboration de la chartre nutritionnelle
- Encadrement de l'enfant sur le temps-repas et éducation nutritionnelle

- Mise en place du plan alimentaire manuel ou informatique selon le cas

Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection de photos et vidéos propres à la restauration
- Exercices d'appropriation du plan alimentaire

Supports documentaires

- Support de formation remis à chaque stagiaire
- Plan alimentaire sur support A3 plastifié en couleur modifiable ou informatique

Quels avantages pour votre établissement ?

Cette prestation permet de répondre entièrement et de manière personnalisée aux exigences de la réglementation avec la mise en place du plan alimentaire, du respect des grammages, la sensibilisation des encadrants à l'éducation nutritionnelle et la mise en place de la chartre nutritionnelle de la restauration

Calendrier

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Tarif

Nous consulter

Intervention

Audit nutritionnel

5 h sur site englobant la préparation et le temps du repas

Formation personnalisée de l'équipe

(personnel de cuisine et de service) : 3 h

formations professionnelles nutrition et équilibre alimentaire

Stage 12 Constitution de vos menus (sur site)

Déroulement de la prestation

- Nous définissons les catégories de plats que vous confectionnez ainsi que vos contraintes : matériel, locaux et approvisionnements
- Nous constituons vos menus
- Nous vous envoyons par mail les menus respectant la réglementation

Quels avantages pour votre établissement ?

La constitution de vos menus équilibrés représente un gain de temps pour l'agent responsable des menus. Vous recevez vos menus équilibrés avant chaque période de vacances scolaires pour la période suivante, vous permettant ainsi de pouvoir passer vos commandes à l'avance.

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr
Session de 7 à 9 semaines de menus

Fréquence d'intervention

5 fois par an
Engagement sur l'année scolaire

Public concerné

Toutes les structures de restaurations collectives élaborant ses menus





formations professionnelles gestion du risque légionelle

Stage 13	Mettre en place son carnet sanitaire
Stage 14	Utiliser son carnet sanitaire au quotidien
Stage 15	Diagnostic du réseau d'eau et formation (sur site)



Stage 13 Mettre en place son carnet sanitaire

Type d'établissement concerné

Établissement recevant du public : établissement de tourisme, sportif, hébergement collectif, maison de retraite, EHPAD, établissement de santé

Public concerné

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

Programme de la formation

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

Comment réaliser son carnet sanitaire et gérer le risque légionelle

- Les règles de conception d'un réseau d'eau
- Identifier les points à risque et auditer votre installation

Cas pratique : visite technique d'une production d'eau chaude sanitaire et réalisation du schéma de principe

- Mettre en place une stratégie d'analyse performante et assurer le suivi des actions de prévention

Cas pratique : établir un plan d'échantillonnage sur un réseau de distribution donné

- Réagir face à une contamination de votre réseau

Cas pratique : interprétation de résultats d'analyse de légionelle non-conforme

- Choisir un traitement spécifique à votre installation : les différentes méthodes et techniques
- Organiser vos procédures de maintenance et d'entretien
- Élaborer votre carnet sanitaire et en faire un véritable outil de vos actions de prévention

Cas pratique : rédaction de procédures et d'enregistrements du suivi du réseau

Bilan de la journée, auto-évaluation avec un quizz

Méthodes pédagogiques

- Remise d'une trame papier vierge d'un carnet sanitaire directement applicable
- Support de cours remis à chaque stagiaire
- Échanges des pratiques entre les participants
- Visite du laboratoire de microbiologie de l'eau

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et 14h00-16h30 (2 jours)



formations professionnelles

gestion du risque légionelle

j'amène
mon carnet
sanitaire

Stage 14 Utiliser son carnet sanitaire au quotidien

Type d'établissement concerné

Établissement recevant du public : établissement de tourisme, sportif, hébergement collectif, maison de retraite, EHPAD, établissement de santé

Public concerné

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

Programme de la formation

Légionelle, Légionellose et réglementation

- Légionelle et légionellose : test de connaissance et rappel des notions de base
- Le risque légionelle et la réglementation

Votre installation par rapport au risque légionelle et les outils de prévention

- Les différents phénomènes de contamination des réseaux
- Cas pratique** : liste des difficultés rencontrées sur le réseau et sur le suivi du carnet sanitaire : quelles solutions ?
- Savoir identifier les points critiques et quelles solutions pour y remédier
 - Mettre en place une stratégie d'analyse performante : quand, comment et à quelle fréquence ?

Cas pratique : interprétation de suivi de température et de légionelles

- Revoir la pertinence de mon plan analytique

Cas pratique : établir un plan d'échantillonnage sur un réseau de distribution donné

- Comment interpréter mes résultats d'analyse de légionelle

Cas pratique : interprétation de résultats d'analyse de légionelle non-conforme

- Comment réagir face à une contamination de mon réseau

À partir de cas réels, vous devrez :

- déterminer les actions immédiates à mener en fonction de l'installation
- proposer des mesures correctives évitant la recontamination du réseau
- Choisir un traitement spécifique à votre installation : les différentes méthodes et techniques
- Optimiser vos procédures de maintenance et d'entretien

Bilan de la journée, auto-évaluation avec un quizz

Méthodes pédagogiques

- Support de cours remis à chaque stagiaire
- Échanges des pratiques entre les participants
- Visite du laboratoire de microbiologie de l'eau

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et 14h00-16h30 (1 jour)



Stage 15 Diagnostic du réseau d'eau et formation (sur site)

Type d'établissement concerné

Établissement recevant du public : établissement de tourisme, sportif, hébergement collectif, maison de retraite, EHPAD, établissement de santé

Public concerné

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

Programme de la formation

Audit de la production d'eau chaude sanitaire et du réseau de distribution

- Relevé des informations concernant le réseau d'eau (mode de production, température, mitigeage, réseau bouclé, tracé des canalisations de distribution...)

Constitution de votre carnet sanitaire

- Description du réseau d'eau chaude sanitaire (réalisation des schémas de principes)
- Détermination des points critiques et proposition de solutions concrètes
- Protocoles préventifs d'entretien du réseau
- Le suivi de la surveillance avec les supports d'enregistrements

Formation des agents à l'utilisation de son carnet sanitaire au quotidien (3h)

- La légionelle et son mode de contamination
- Savoir utiliser son carnet sanitaire au quotidien
- Description de la maintenance et de l'entretien
- Réalisation des premiers relevés de surveillance ensemble

Méthodes pédagogiques

- Remise du carnet sanitaire personnalisé
- Vidéoprojection de photos propre à votre installation
- Support de cours remis à chaque stagiaire

Calendrier

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Durée

Diagnostic : 6h à 8h

Formation sur site : 3h

Tarif

 Nous consulter

formations professionnelles

NOUVEAU sécurité au travail



Stage 16	Sauveteur Secouriste du Travail (SST) (Formatrice certifiée INRS - Institut National de Recherche et de Sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles)
Stage 17	SST : maintien et actualisation des compétences (MAC) (Formatrice certifiée INRS - Institut National de Recherche et de Sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles)
Stage 18	Formation à l'élaboration du Document Unique
Stage 19	Évaluation des risques sur site et constitution du Document Unique
Stage 20	Le risque chimique : évaluation et prévention





Stage 16 Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

Objectif

- Intervenir efficacement face à une situation d'accident
- Savoir pratiquer les gestes de premiers secours
- Savoir protéger d'un sur-accident et savoir alerter les secours
- Reconnaître les situations dangereuses
- Participer éventuellement à la mise en oeuvre d'actions de prévention

Contenu

Le Sauveteur Secouriste du Travail

- Les responsabilités du Sauveteur Secouriste du Travail et de l'employeur
- La trousse de premiers secours : matériels et ustensiles nécessaires
- Les risques liés à l'activité, savoir se protéger
- Le rôle du Sauveteur Secouriste du Travail dans l'établissement

Les situations dangereuses et la conduite à tenir en cas d'accident

- Prévenir les accidents en sachant reconnaître les situations dangereuses
- Protéger le lieu de l'accident : supprimer ou isoler le danger ou soustraire la victime de la zone dangereuse
- Passer un message d'alerte ou faire alerter : savoir passer un bilan précis et complet aux services de secours

Les gestes de premiers secours

- Face à une situation d'accident du travail, le Sauveteur Secouriste de Travail doit être capable de secourir et d'employer les bons gestes quand :
 - la victime saigne abondamment,
 - la victime s'étouffe,
 - la victime se plaint de brûlures,

- La victime se plaint de malaises,
- la victime se plaint d'une douleur qui empêche certains mouvements,
- la victime se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment,
- la victime ne répond pas mais elle respire,
- la victime ne répond pas et ne respire pas (mise en oeuvre du défibrillateur).

Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection de photos, vidéos
- Échanges d'expériences entre participants
- En fin de formation, mises en situation évaluées par une fiche individuelle de suivi et d'évaluation du SST (Validation définie par l'INRS)

Supports documentaires

- Support de cours remis à chaque stagiaire
- Certificat de SST sera délivré au candidat ayant participé activement à l'ensemble de la formation et ayant satisfait à l'évaluation certificative des compétences SST. Validité de 24 mois

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 8h30-12h30
et 14h00-16h30 (2 jours)

Public concerné

Tout le personnel volontaire
Aucun pré-requis nécessaire



formations professionnelles

NOUVEAU sécurité au travail

Stage 17 SST : maintien et actualisation des compétences

Objectif

Les sessions de maintien des compétences permettent de maintenir le SST en capacité d'intervenir efficacement dans une situation d'accident.

Contenu (cours essentiellement pratique, conforme au programme INRS)

Mise en situation d'accident

- Etude des bons réflexes
- Analyse des scénarios d'accident
- Échanges d'expériences entre stagiaires

Actualisation des connaissances

- Information des évolutions possibles
- Contenu de la trousse de secours
- Utilisation du défibrillateur
- Révision des gestes d'urgence

Réalisation des gestes de premiers secours

- Face à une situation d'accident du travail, le Sauveteur Secouriste de Travail doit être capable de secourir et d'employer les bons gestes quand :
 - La victime saigne abondamment
 - La victime s'étouffe
 - La victime se plaint de malaises
 - La victime se plaint de brûlures
 - La victime se plaint d'une douleur qui empêche certains mouvements
 - La victime se plaint d'une plaie qui ne saigne pas abondamment.
 - La victime ne répond pas mais elle respire
 - La victime ne répond pas et elle ne respire pas (mise en œuvre du défibrillateur).

Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection de photos, vidéos
- Échanges d'expériences entre participants
- En fin de formation, mises en situation évaluées par une fiche individuelle de suivi et d'évaluation du SST (Validation définie par l'INRS)

Supports documentaires

- Certificat de SST sera délivré au candidat ayant participé activement à l'ensemble de la formation et ayant satisfait à l'évaluation certificative des compétences SST.
- Validité de 24 mois

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 8h30-12h30 et 13h30-17h00 (1 jour)

Public concerné

Personnel titulaire du certificat SST en besoin de recyclage



Stage 18 Formation à l'élaboration de son Document Unique

Objectif

- Recenser les risques professionnels liés à son activité
- Être capable de proposer une méthode d'évaluation
- Mettre en place des procédures de prévention et savoir gérer une situation accidentelle

Contenu

Le cadre réglementaire

(art. L4121 du Code du Travail)

Principes généraux de la prévention (art. L4121-2 du CT)

La mobilisation des moyens humains, techniques

- Comment communiquer pour que la contrainte réglementaire devienne une démarche volontaire
- Quels acteurs mobiliser ?

Mener une évaluation des risques

- Définir ce qu'est un danger, un risque, une exposition, la hiérarchisation des risques
- Les différents types de risques
- Comprendre les limites de l'évaluation

Le document unique d'évaluation des risques professionnels

- Recenser les risques professionnels.
- Quelle forme, comment le diffuser, à qui, mise à jour... ?

La maîtrise des risques

- La formation et l'information du personnel, les consignes (PRAP, CACES,...)
- La surveillance médicale et la traçabilité des expositions
- Mettre en place des référentiels de fonctionnement (ex: traçabilité des accès, protocole chargement,...)
- Le choix des protections collectives
- Le choix des protections individuelles

Les outils de l'évaluation

des risques professionnels

- Réaliser l'inventaire : méthodologie et outils
- Établir une cotation permettant un gradient de gravité
- Définir des plans d'actions

Méthodes pédagogiques

- Retour d'expériences entre stagiaires
- Cas pratique : réalisation de l'évaluation du risque d'une activité

Supports documentaires

Support de cours remis à chaque stagiaire

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et 14h00-16h30 (2 jours)

Public concerné

cadre ou responsable de la structure



Stage 19 Évaluation des risques sur site et constitution du DU

Objectif

- Recenser les risques professionnels liés à l'activité de l'établissement
- Évaluation et hiérarchisation des risques
- Rédaction du Document unique
- Mettre en place des procédures de prévention

Contenu

Réunion d'ouverture sur site

- Définition d'une démarche de prévention
- Comprendre les limites de l'évaluation

Expertise sur site

- Établir le bilan des différents types risques
- Mener une évaluation des risques

Constitution du document unique d'évaluation des risques professionnels

Quelle forme, comment le diffuser, à qui, mise à jour

Réunion de clôture

- Restitution de la démarche
- Suivi des plans d'action

Les outils de l'évaluation des risques professionnels

- Réaliser l'inventaire : méthodologie et outils
- Établir une cotation permettant un gradient de gravité
- Définir des plans d'actions

Méthodes pédagogiques

Réalisation de l'évaluation du risque d'une activité

Supports documentaires

Exemple de document d'évaluation des risques professionnels

Calendrier

À définir avec le responsable du site

Horaires

À définir

Tarif

Nous consulter

Public concerné

Tout établissement



Stage 20 Le risque chimique : évaluation et prévention

Objectif

- Évaluer et prévenir le risque chimique sur son environnement de travail
- Mettre en place des procédures de prévention et savoir gérer une situation accidentelle

Contenu

Notions de base

- Les produits chimiques
- Objectifs d'une démarche de prévention du risque chimique
- Les risques d'accident
- Terminologie
- Les différentes sources de réglementation du risque chimique

Les documents de gestion du risque chimique

- Les documents relevant de la responsabilité du fournisseur
- Les documents relevant de la responsabilité de l'utilisateur
- Les documents relevant de la responsabilité des services de santé au travail

Règles générales de gestion du risque chimique

- Évaluation des risques
- Mesures et moyens de prévention

Cas pratique : désinfection à l'aide d'eau de Javel

- Collecte des informations
- Méthode d'évaluation
- Démarche de prévention

Méthodes pédagogiques

- Détermination des paramètres nécessaires à l'évaluation du risque chimique
- Bilan des moyens à mettre en œuvre en fonction de l'activité des stagiaires
- Retour d'expériences entre stagiaires - cas pratique : utilisation de l'eau de Javel

Supports documentaires

Support de cours remis à chaque stagiaire

Calendrier et tarif

Voir fiche d'inscription jointe et disponible sur www.lvd82.fr

Lieu Laboratoire Vétérinaire Départemental

Horaires 9h00-12h30 et 14h00-16h30 (1 jour)

Public concerné

Responsable qualité/sécurité et chef de cuisine



Provenance autoroute A20 de Cahors

après la sortie du péage : prendre la rocade direction Toulouse, faire environ 5 km. Prendre la sortie n° 62 : sortie Montauban Centre, Monclar, Les Chaumes.

Provenance autoroute A62 de Toulouse

prendre la rocade direction Paris/Cahors, faire environ 15 km, Prendre la sortie n° 62 : sortie Montauban Centre, Monclar, Les Chaumes. Le Laboratoire se trouve à 300 mètres environ de la sortie de la rocade.

Dans les 2 cas, après la sortie de la rocade

1. Prendre direction Montauban Centre et faire 200 mètres environ.

2. Arriver au rond point, prendre la 3^{ème} sortie : vous êtes sur la cité de l'Agriculture (panneaux de Groupama, Crédit agricole, MSA) vous arrivez sur un parking, prenez tout de suite à droite : le laboratoire est au fond (bâtiment gris) à 50 mètres de l'entrée du parking.

