

FORMATION PROFESSIONNELLE

Pourquoi se former en hygiène alimentaire et nutrition ?

La formation est un outils permettant à chacun de développer ses compétences selon son activité.

La formation hygiène et nutrition permet de comprendre et d'appliquer les règles d'hygiène et de nutrition pour garantir la sécurité sanitaire des denrées distribuées.

Les formateurs et conseillers du LVD 82 vous accompagnent dans cette démarche qualité au delà de la formation par des conseils personnalisés.

Le Laboratoire dispose d'une équipe de 2 formatrices de plus de 15 ans d'expérience dont 1 diététicienne. Elles disposent de solides connaissances sur la réglementation hygiène en vigueur et sont toujours disponibles pour répondre à vos besoins de formations ou de conseils.

Nos domaines d'intervention :

- Restauration collective : restaurant scolaire, maison de retraite, crèche, cuisine centrale, cuisine satellite, instituts spécialisés (CAT, IMEP, ...)
- Restauration commerciale : restaurant traditionnels, restaurations rapides
- Artisans et métiers de bouche : traiteurs, bouchers, charcutiers, pâtisseries
- Grandes et moyennes surfaces : diverses enseignes de la grande distribution
- Industries agro-alimentaires : PME de transformation de produits alimentaires
- Entrepôts :plateformes de stockage, activités de transports alimentaires

Nos prestations :

Formations hygiène alimentaire adaptées à vos besoins, selon vos domaines d'activités

Nous vous proposons deux formules :

- Sessions pratiques sur poste de travail pour une formation concrète et adaptée à chaque poste de travail
- Sessions théoriques intra ou inter structures permettant d'exposer les bonnes pratiques d'hygiène et l'HACCP

Formations Nutrition adaptées à vos besoins

- Elaborer vos menus en restauration collective
- Repas végétariens en restauration collective
- Bien manger, bien travailler

Formations dans votre structure

- Diagnostic et formation en hygiène alimentaire

Telecharger le catalogue de formations et le bulletin d'inscription [en cliquant ici](#)

NOS CONSEILS ET ACCOMPAGNEMENTS

Diagnostic hygiène alimentaire dans tous types de domaines d'activités

- Audit des pratiques professionnelles selon les vademécums officiels

Accompagnement à votre démarche hygiène

- Élaboration de votre Plan de Maîtrise Sanitaire
- Élaboration de votre dossier d'agrément sanitaire
- Aide à l'interprétation des rapports d'inspection de la DDCSPP, conseils sur le retour à la conformité

Expertise sur les plans des locaux de fabrication pour création ou rénovation de structure

- Conseils sur la disposition des locaux et du matériel par rapport à l'activité

Accompagnement diététique par notre diététicienne

- Aide à la mise en place de votre étiquetage nutritionnel
- Élaboration et/ou Validation de vos menus
- Audit Nutrition en structure collective

- Mise à disposition d'un consultant diététicien « spécial personnes âgées »
- Animation de séance d'éducation nutritionnelle en milieu scolaire et en établissement d'hébergement à caractère social

NOS RÉFÉRENCES

Organisme de formation depuis 1996

Notre numéro formateur 76 82 011 97 82

Diététicienne enregistrée sur ADELI sous le n°