



**Qualiopi**  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
- Actions de formation



# LABORATOIRE DEPARTEMENTAL

## 2024 / 2025

## FORMATIONS

Hygiène alimentaire  
Nutrition  
Légionelle  
Entretien des locaux  
Hygiène en lingerie



## AUDITS

## CONSEILS



05 63 66 71 71

[www.lvd82.fr](http://www.lvd82.fr)

Laboratoire Départemental - 60 avenue Marcel Unal - 82 000 MONTAUBAN

Organisme de formation professionnelle enregistré sous le n° 76 82 011 97 82

*(Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat)*



# PRÉSENTATION



## DU LABORATOIRE



### Quatre grands thèmes de formations sont développés :

Formation à la sécurité sanitaire des aliments et nutrition  
Formation à la maîtrise du risque légionelle et entretien des locaux

### Professionalisme 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 stages inter-entreprises à découvrir sur notre site internet  
Des stages intra-entreprises 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  
Établissement de santé, Etablissements sociaux...

### Notre site de formation :

La salle de formation est située sur notre site analytique au 60 avenue Marcel Unal à Montauban





# INFORMATIONS

# PRATIQUES



## Handicap : Modalités d'accès

Toutes les salles de formation ne sont pas accessibles aux personnes en situation de handicap.

La Responsable Sécurité et Prévention de risques, **Isabelle Pujol**, a été nommée référente handicap.

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

## Nos engagements :

Détecter les besoins du stagiaire

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

## Santé et Médicaments

Le laboratoire ne possède pas d'infirmierie.

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 le formateur en cas de problèmes de santé majeurs.

## 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.





# NOS FORMATEURS



**Murielle LAGARRIGUE**

Diététicienne et formatrice  
sécurité alimentaire

Responsable pédagogique

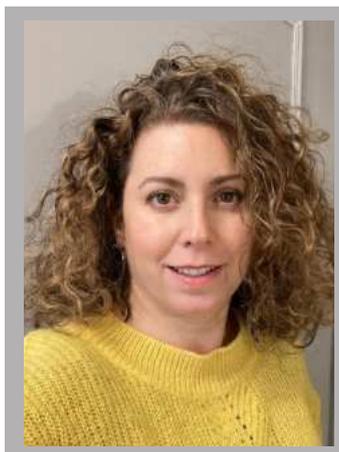
**Maud SAINSARDOS**

Conseillère et formatrice  
sécurité alimentaire



**Élodie BONZOM**

Conseillère et  
formatrice légionelles



**Isabelle PUJOL**

Formatrice en hygiène des  
locaux

Référent prévention et  
handicap





**Qualiopi**  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :  
- Actions de formation



## LES FORMATIONS

Hygiène alimentaire en restauration collective Niveau 1

Hygiène alimentaire en restauration collective Niveau 2

Formation HACCP, bonnes pratiques d'hygiène, personnalisée

Recyclage HACCP, maintien des connaissances en hygiène

NEW

Hygiène alimentaire "spécial crèche"

NEW

Bonnes pratiques d'hygiène en industries agro-alimentaires

HACCP en industries agro-alimentaires

Formation des encadrants du temps repas en milieu scolaire

NEW

Equilibre alimentaire en restauration collective

Repas végétariens en restauration collective

Alimentation de la personne âgée

Accueil et prise en charge des enfants allergiques

NEW

Nutrition : repas et goûter spécial crèche

NEW

Bien manger, bien travailler

Maîtrise du risque légionelle

Hygiène des locaux : nettoyage et désinfection

Bonnes pratiques d'hygiène en lingerie : RABC



# HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

## NIVEAU 1



Formation Inter et Intra-entreprise



### Objectifs

- Comprendre les exigences de la réglementation 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



### Moyens pédagogiques et techniques

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

**Durée**  
1 jour (7h)



## 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-ils 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  
Connaître 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...

### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



**TARN-ET-GARONNE**  
tarnetgaronne.fr

# HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

## NIVEAU 2



### Formation Inter et Intra-entreprise



#### Objectifs

- 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



#### Moyens pédagogiques et techniques

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

**Durée**  
1 jour (7h)



## PROGRAMME

#### • Les enjeux et la réglementation (1h)

Les règlements européens 852/2004 et 853/2004,  
Règlements CE 2073/2005 et les critères interprofessionnels  
Arrêté du 8 octobre 2013 et l'arrêté du 21 décembre 2009

#### • 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

#### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



# FORMATION HACCP, BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, PERSONNALISÉE

## Formation Intra-entreprise



### Objectifs

- Connaître les textes réglementaires fondamentaux
- Savoir identifier les dangers et maîtriser 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



### Moyens pédagogiques et techniques

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

**Durée**  
1 jour (7h)



## PROGRAMME

### • L'hygiène à chaque poste de travail

Exposé à chaque poste de travail des enjeux, des risques et des mesures de maîtrise  
Mise en scène à chaque poste de travail des gestes à réaliser 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

### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire  
  
Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



**TARN-ET-GARONNE**  
tarnetgaronne.fr

# RECYCLAGE HYGIÈNE, MAINTIEN DES CONNAISSANCES



## Formation Inter ou Intra-entreprise



### Objectifs

- Comprendre l'importance de son implication au respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Identifier les situations à risque
- Assimiler les moyens de maîtrise des dangers
- Etre capable d'identifier les non-conformités

### Public concerné

Personnel de restauration collective ayant déjà suivi le niveau 1 et/ou le niveau 2



### Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation sous forme de jeu  
Diaporama commenté et interactif  
Nombreux exercices de mise en situation  
Echanges entre les participants  
Quizz



## PROGRAMME



- **La revue des Bonnes Pratiques d'Hygiène alimentaire et le suivi HACCP au quotidien**  
Respect de la marche en avant  
Comment éviter les contaminations et les multiplications microbiologiques
- **La gestion des 4 dangers**  
Maîtrise des conditions de fabrication  
Hygiène du personnel et des manipulations  
Hygiène et traçabilité des denrées
- **La documentation du PMS**  
Les documents obligatoires et l'organisation du PMS  
La gestion documentaire  
Les non-conformités, les actions correctives et préventives



### Durée

1/2 jour (3h30)  
6 pers max

### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



# HYGIÈNE ALIMENTAIRE

## "SPÉCIAL CRÈCHE"



### Formation Inter ou Intra-entreprise



- Recenser les différentes sources de contaminations, les risques de multiplication
- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces
- Comprendre la réglementation concernant le Plan de maîtrise sanitaire
- Gérer les règles d'hygiène propre à la biberonnerie

### Public concerné

Personnel d'encadrement de petites structures  
petites enfances, puéricultrices,  
cuisiniers, agent de service



### Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation  
Diaporama commenté et interactif  
Exercices participatifs (lavage des mains)  
Echanges et analyses de pratiques  
Quizz

**Durée**  
1 jour (7h)



## PROGRAMME

### • Origine des contaminations

Identification des dangers lors de la préparation des repas en restauration infantile  
Respect de la marche en avant, de la réception à la distribution  
Les allergènes à identifier

### • Bonnes pratiques d'hygiène

Maîtrise des locaux et des équipements notamment en biberonnerie  
Hygiène du personnel et des manipulations (températures, gestions des produits entamés, service, nettoyage)  
Organisation des préparations infantiles (Textures modifiées)  
Hygiène et traçabilité des denrées  
Quels règles d'hygiène à respecter lors des ateliers avec les enfants  
Le plan de nettoyage, son intérêt et sa mise en place.

### • La documentation du PMS

Les documents obligatoires et l'organisation du PMS  
La gestion documentaire et la traçabilité  
Les non-conformités, les actions correctives et préventives.

### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM)  
permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



# BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN INDUSTRIES Agro-Alimentaires

Formation Intra-entreprise (nous contacter)



## Objectifs

- Comprendre les exigences de la réglementation 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
- Découvrir et comprendre les notions de "Food Safety Culture" Culture Qualité et sécurité des aliments et "Food fraud"
- Rendre le système qualité participatif : l'agent n'est pas juste exécutant

## Public concerné

Personnel travaillant en IAA  
Pas de pré-requis nécessaire



## Moyens pédagogiques et techniques

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

## Durée

1/2 jour (3h30)



## PROGRAMME

### • Connaître les enjeux de la sécurité des aliments

Réglementation européenne et française  
Définition de la notion de sécurité des aliments et les enjeux au sein d'une entreprise agro-alimentaire  
Les exigences des certifications BRC et IFS  
La nouvelle exigence de ces certifications : mise en place d'une Culture Qualité et sécurité des Aliments et notion de "Food Fraud"  
Définition d'une TIAC

### • Connaître les 4 dangers

Exposer les 4 dangers (microbiologique, physique, chimique, allergène)  
Apprendre à repérer un danger et savoir l'évaluer  
Comprendre une analyse des dangers et savoir repérer les actions correctives et préventives

### • Savoir appliquer les bonnes pratiques d'hygiène au sein de son atelier

Hygiène du personnel  
Hygiène du matériel, éviter les contaminations croisées,  
Revoir toutes les bonnes pratiques d'hygiène  
Revue des CCP et PrPo de l'entreprise, comment maîtriser les risques au quotidien.  
Revoir tous les documents indispensables au suivi de l'hygiène : enregistrement, instruction, traçabilité...

## Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)

Attestations de participation



TARN-ET-GARONNE  
tarnetgaronne.fr

# FORMATION HACCP en Industries Agro-Alimentaires

Formation Intra-entreprise (nous contacter)



## Objectifs

- Comprendre la méthodologie de HACCP et la documentation associée
- Identifier les dangers et les risques associés au process
- Savoir évaluer la criticité d'un danger
- Appréhender l'importance de la surveillance des CCP et PrPo
- Appréécier les mesures préventives et les actions correctives associées à chaque process

## Public concerné

Cadres et responsables  
de production travaillant en IAA  
Pas de pré-requis nécessaire



## Moyens pédagogiques et techniques

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

**Durée**  
1 jour (7h)



## PROGRAMME

### • Les fondamentaux

La réglementation en application  
Les certifications IFS, BRC...

### • Présentation de l' HACCP

Définition de la méthode HACCP  
Comprendre les bases de l'HACCP dans l'entreprise et le vocabulaire associé

### • La méthode d'analyse des risques

Comprendre l'élaboration des diagrammes de fabrication de vos produits  
Les 5 principales sources de contaminations  
Les 4 dangers : microbiologique, chimique, physique et allergène  
Revue de la méthode de détermination des CCP et les PrPo à partir de votre grille de hiérarchisation

### • Cas concrets face à la surveillance des CCP et PrPo et les mesures de maîtrise associées

## Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction  
(questionnaire à chaud, à froid)

Attestations de participation



**TARN-ET-GARONNE**  
tarnetgaronne.fr

# FORMATION DES ENCADRANTS DU TEMPS REPAS

(HYGIENE et NUTRITION)

NEW



Formation Inter et Intra-entreprise



## Objectifs

- Définir les objectifs et le rôle de l'encadrement des temps repas
- Comprendre la relation de l'enfant avec la nourriture
- Connaître les besoins nutritionnels des enfants en fonction de l'âge
- Comprendre les principes de la construction d'un menu équilibré
- Respecter la réglementation et les recommandations nutritionnelles
- Mettre en confiance l'enfant pour l'inviter à déguster

## Public concerné

Tout personnel de service travaillant auprès d'enfants âgés entre 3 et 12 ans



## Moyens pédagogiques et techniques

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

**Durée**  
1 jour (7h)



## PROGRAMME

### • Cadre de la restauration scolaire (2h)

Rappel des normes, circulaires et directives concernant le temps repas  
Rappel des règles d'hygiène et de la sécurité alimentaire  
Définition du rôle des encadrants du temps repas

### • L'enfant et la nourriture (3h)

Caractéristique de l'appareil digestif du jeune enfant  
Besoins nutritionnels et apports conseillés en nutriments,  
Education alimentaire de l'enfant selon l'âge,  
Notion de goût et dégoût, comment se construit les préférences alimentaires  
Les troubles du comportement alimentaire chez l'enfant, allergies, cultures...

### • Rôle et fonction de l'adulte encadrant le repas (2h)

Adapter sa posture selon l'âge de l'enfant,  
Etude et analyse de situations d'encadrement de repas,  
Etablir une ambiance conviviale en toute confiance avec l'enfant  
Valoriser les menus proposés, les ingrédients présents  
Savoir inviter l'enfant à goûter et/ou à manger

## Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction  
(questionnaire à chaud, à froid)

Attestations de participation



# ÉQUILIBRE DES MENUS EN RESTAURATION COLLECTIVE

## Formation Inter ou Intra-entreprise



### Objectifs

- Connaître la réglementation en vigueur concernant l'élaboration des menus
- Identifier les besoins des convives
- Comprendre et réaliser une fiche technique
- Savoir classer les plats selon les apports nutritionnels
- Savoir équilibrer ses menus selon la réglementation en vigueur
- Mettre en place son plan alimentaire et décliner des menus associés

### Public concerné

Personnel de restauration.  
Pas de pré-requis nécessaire.



### Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation sous forme de jeu de rôle  
Diaporama commenté et interactif  
Nombreux exercices de mise en situation  
Echanges entre les participants  
Quizz

**Durée**  
2 jours (14h)



## 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  
Équilibre 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

### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM)  
permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction  
(questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



**TARN-ET-GARONNE**  
tarnetgaronne.fr

# REPAS VÉGÉTARIENS EN RESTAURATION COLLECTIVE

## Formation Inter ou Intra-entreprise



### Objectifs

- 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 à votre plan alimentaire.
- Atelier d'initiation à la cuisine végétale

### Public concerné

Personnel de restauration  
Pas de pré-requis nécessaire



### Moyens pédagogiques et techniques

Diaporama commenté et interactif  
Nombreux exercices de menus  
Atelier pratique en cuisine pédagogique adapté aux besoins et au contexte de la restauration  
Support réglementaire  
Recueil des recettes mises en oeuvre  
Echanges entre les participants  
Quizz

**Durée**  
1 jour (7h)  
8 pers max



## 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

### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



# ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE

Formation Inter ou Intra-entreprise



## Objectifs

- 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



## Moyens pédagogiques et techniques

Diaporama commenté et interactif  
Nombreux exercices de menus  
Support réglementaire  
Echanges entre les participants  
Quizz

**Durée**  
1 jour (7h)



## PROGRAMME

### • Prévention nutrition-vieillessement (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

## Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



# ACCUEIL ET PRISE EN CHARGE DES ENFANTS ALLERGIQUES EN COLLECTIVITÉ



Formation Inter ou Intra-entreprise



## Objectifs

- Connaître les modalités d'accueil des enfants allergiques
- Maîtriser le danger allergène lors de la préparation et la consommation des repas
- Gérer l'attitude à adopter lorsque l'enfant présente une manifestation allergique

## Public concerné

Tout personnel restauration, professionnels des domaines de l'enfance, de l'animation et du social  
Pas de pré-requis



## Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation  
Diaporama commenté et interactif  
Travail en groupe, jeu de rôle  
Présentation d'une trousse d'urgence, d'un PAI  
Démonstration : stylo auto-injecteur d'adrénaline  
Quizz

## Durée

1/2 jour (3h30)



## PROGRAMME

### • Règlementation en vigueur

Droits et obligations de la collectivité, PAI

### • Allergènes alimentaires

Mécanismes de l'allergie alimentaire, intolérances alimentaires, manifestations cliniques

Allergènes à déclaration obligatoire des aliments en cause

Réglementation sur l'étiquetage des denrées : décryptage d'étiquettes

Précautions à prendre lors de la préparation

et la distribution des repas pour maîtriser le danger allergène

### • Accueil de l'enfant allergique

Communiquer entre les différentes personnes concernées : parents, enfants, référents de la structure d'accueil

Projet d'accueil individualisé (PAI) : circulaires interministérielles et de l'éducation nationale

Contenu du PAI

Attitudes à adopter lorsque l'enfant présente une manifestation allergique (gestion du stress, appel médical gestion, de la trousse)

Contenu du protocole de soins et d'urgence : lecture du protocole de soins, composition de la trousse d'urgence

## Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



# NUTRITION

## REPAS ET GOÛTER

### "SPÉCIAL CRÈCHE"



Formation Inter ou Intra-entreprise



#### Objectifs

- Actualiser ses connaissances en nutrition
- Connaître les besoins nutritionnels selon l'âge des enfants
- Appliquer le GEMRCN
- Composer des menus selon les besoins des enfants
- Choisir un goûter adapté à l'âge de l'enfant

#### Public concerné

Tout personnel restauration de la petite enfance, puéricultrices, cuisiniers, agent de service



#### Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation

Diaporama commenté et interactif  
Nombreux exercices sur les menus (repas et goûter)

Echanges entre les participants  
Quizz

Durée  
1 jour (7h)



## PROGRAMME

#### • Alimentation de l'enfant

Les détails du GEMRCN

Les besoins physiologiques du nourrisson et de l'enfant

#### • Les apports nutritionnels des aliments

Les rôles des aliments et des nutriments

Les grammages des aliments à servir

Equilibre alimentaire d'un repas, d'une journée

Qualité des denrées alimentaires, savoir lire les étiquettes des denrées industrielles

#### • Diversification alimentaire

Comprendre le développement de l'enfant pour échelonner la diversification alimentaire

#### • Le plan alimentaire et les menus

Adaptation des menus aux tranches d'âge des enfants (repas et goûter)

#### Evaluations et suivi

Feuilles de présence

Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



# BIEN MANGER, BIEN TRAVAILLER

## Formation Inter ou Intra-entreprise



### Objectifs

- 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 nécessaire.



### Moyens pédagogiques et techniques

Diaporama commenté et interactif  
Nombreux exercices de menus  
Diffusion d'un livret de techniques culinaires et recettes  
Explications, discussions et échanges de pratique  
Comparaison plats cuisinés industriels et plats faits maison  
Echanges entre les participants  
Quizz

**Durée**  
1 jour (7h)



## 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

### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire  
  
Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



# MAITRISE DU RISQUE LÉGIONELLE

## Formation Inter ou Intra-entreprise



### Objectifs

- 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 nécessaire



### Moyens pédagogiques et techniques

Diaporama commenté et interactif  
Exercices de mise en situation  
Explications, discussions et échanges de pratique  
Support réglementaire  
Echanges entre les participants  
Quizz

**Durée**  
1 jour (7h)



## 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 et Arrêté du 30 novembre 2005

### • Vos obligations

Les analyses de légionelles (où, quand, comment)  
Savoir interpréter les résultats d'analyses et les actions correctives en cas de non-conformités  
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 (ECS)  
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 ECS  
Le carnet sanitaire au quotidien : véritable outil de gestion du risque légionelle

### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction  
(questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



# ENTRETIEN DE LOCAUX NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

## Formation Inter ou Intra-entreprise



### Objectifs

- 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



### Moyens pédagogiques et techniques

Diaporama commenté et interactif  
Livret de bonnes pratiques du nettoyage et désinfection remis à chaque stagiaire  
Explications, discussions et échanges de pratique  
Echanges entre les participants  
Quizz

**Durée**  
1 jour (7h)



## 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)

### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



# BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN LINGERIE - RABC

## Formation Intra-entreprise



### Objectifs

- Déterminer les paramètres de lavage
- Identifier les dangers liés au traitement du linge
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Comprendre les principes de la démarche RABC

### Public concerné

Agent de lingerie, lingère,  
agent de service :  
Pas de pré-requis nécessaire



### Moyens pédagogiques et techniques

Diaporama commenté et interactif  
Livret de bonnes pratiques remis à chaque stagiaire  
Explications, discussions et échanges de pratique  
Quizz

**Durée**  
1/2 jour (3h30)



## PROGRAMME

### • Aspects réglementaires et normatifs

Guide d'application GA 607-224 norme NF EN 14065 2013  
Référentiel des bonnes pratiques : BP 603-223, novembre 2004  
Norme EN 14065 RABC et ses 7 principes

### • Bonnes pratiques d'hygiène aux différentes étapes du circuit du linge

Collecte, tri, lavage, séchage, repassage, stockage distribution  
Dangers microbiologiques et mesures de maîtrise  
Facteurs de développement des microbes

### • Traitement du linge

Textiles, salissures  
Produits et paramètres de lavage  
Étapes d'un programme d'entretien

### • Les risques : évaluation et prévention

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

### Evaluations et suivi

Feuilles de présence  
Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire

Evaluation de la satisfaction  
(questionnaire à chaud, à froid)  
Attestations de participation



TARN-ET-GARONNE  
tarnetgaronne.fr



## **LES AUDITS**

## **LE CONSEIL**



**Mise en place du plan de maîtrise sanitaire**

**Constitution du dossier d'agrément sanitaire**

**Validation des plans de votre future restauration collective**

**Audit hygiène restaurations collectives et commerciales**

**Audit de vente de fond de commerce**

**Elaboration votre étiquetage réglementaire**

**Validation ou constitution des menus de votre restauration**

**Elaboration de votre carnet sanitaire**

**Mise en place de votre manuel RABC en blanchisserie**

# METTRE EN PLACE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)



## Objectifs

- Formaliser votre Plan de Maîtrise sanitaire
- Impliquer vos équipes dans votre démarche qualité
- Garantir la sécurité alimentaire des produits

## Etablissements concernés



Tout établissement manipulant des denrées alimentaires (restauration, artisanat, entreprise agro-alimentaire, distributeur, producteur...)

## Prestation personnalisée : contactez-nous

Laboratoire Départemental de  
Tarn-et-Garonne : 05 63 66 71 71



## LA DÉMARCHE

Notre équipe de formateurs vous propose un accompagnement sur mesure

- **Diagnostic :**

Définition de vos besoins par un audit d'évaluation des bonnes pratiques d'hygiène, proposition de plan d'action

- **Mise en place du plan de maîtrise sanitaire adapté à votre établissement :**

En collaboration avec vos équipes :

- Rédiger les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène (procédures, instructions, enregistrements...)
- Analyser les dangers biologiques, physiques et chimiques selon les principes de la démarche HACCP et définir les mesures de maîtrise
- Élaborer les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retraits, rappels...)

- **Formation :**

Former le personnel à l'utilisation du manuel PMS



# CONSTITUER VOTRE DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE



## Objectifs

- Présenter un dossier d'agrément complet et jugé recevable par les Services Officiels, pour l'autorisation de la vente ou de la distribution de denrées alimentaires

## Etablissements concernés



Tout établissement manipulant des denrées alimentaires (restaurations, artisanat, entreprises agro-alimentaires, distributeurs, producteurs...)

## Prestation personnalisée : contactez-nous

Laboratoire Départemental de  
Tarn-et-Garonne : 05 63 66 71 71



## LA DÉMARCHE

Notre équipe de formateurs vous propose un accompagnement sur mesure

- **Diagnostic**

Définition de vos besoins par un audit d'évaluation des bonnes pratiques d'hygiène, proposition de plan d'action  
Étude des plans d'aménagement des locaux et des circuits

- **Constitution du dossier d'agrément selon la réglementation en vigueur**

Déclaration d'activité

Présentation de l'entreprise

Description des activités et des produits fabriqués,

Réalisation de l'étude HACCP, du PMS et autres documents constitutifs du dossier

- **Le conseiller-formateur**

Établit la liste de tous les documents à fournir aux Services Officiels (DDETSPP)

Explique le contenu du dossier

Accompagne les agents à l'application des procédures

Assiste l'entreprise lors de la visite des Services Officiels

- **Formation :**

Former le personnel à l'utilisation des documents de l'agrément sanitaire



TARN-ET-GARONNE  
tarnetgaronne.fr

# VALIDER LES PLANS DE VOTRE STRUCTURE



## Objectifs

- Étudier les plans établis par le professionnel ou une entreprise tiers tel qu'un cabinet d'architecte
- Analyser les différents flux dans l'espace afin de répondre au principe de la marche en avant

## Etablissements concernés



Tout établissement manipulant des denrées alimentaires (restaurations, artisanat, entreprises agro-alimentaires, distributeurs, producteurs...)

## Prestation personnalisée : contactez-nous

Laboratoire Départemental de Tarn-et-Garonne : 05 63 66 71 71



## LA DÉMARCHE

- Réception des plans par courrier ou par messagerie électronique
- Analyse des flux de matières premières, des déchets, des produits finis, de la vaisselle et du personnel
- Réalisation d'un compte-rendu détaillé et des plans modifiés (gestion des flux)

En cas de besoin, une rencontre peut être organisée sur site ou au laboratoire.

# AUDIT DE VENTE D'UN FONDS DE COMMERCE



## Objectifs

- Evaluer la conformité de vos locaux et équipements en matière d'hygiène alimentaire avant la cession de votre fonds de commerce

## Etablissements concernés



Tous les établissements préparant des denrées alimentaires



## Prestation personnalisée : contactez-nous

Laboratoire Départemental de  
Tarn-et-Garonne : 05 63 66 71 71



## LA DÉMARCHE

Les items d'audit seront vérifiés vis-à-vis de la réglementation hygiène en vigueur dont le règlement (CE) 852/2004. L'audit portera sur les points suivants :

- **L'audit portera sur les points suivants :**

Conception, implantation et agencement des locaux

Conformité des éléments structurants (sol, murs, plafond, portes, fenêtres, ventilation et éclairage)

Conformité des équipements et du matériel

Conformité des températures et des capacités de stockage

Conformité des systèmes de nettoyage/désinfection (locaux, équipement, matériel, linge)

Rédaction d'un rapport d'audit à intégrer dans les documents de vente.

Laboratoire départemental de Tarn-et-Garonne : 05 63 66 71 71



# ÉLABORER VOTRE ÉTIQUETAGE RÉGLEMENTAIRE



## Objectifs

- Mettre en conformité votre étiquetage nutritionnel selon la réglementation en vigueur

## Etablissements concernés



Tout établissement manipulant des denrées alimentaires (restaurations, artisanat, entreprises agro-alimentaires, distributeurs, producteurs...)



INFORMASI NILAI GIZI NUTRITION FACTS	
Takaran Saji/Serving Size 50 g (4 sendok makan/tablespoon) 7 Sajian per Kemasan/Servings per Pack	
JUMLAH PER SAJIAN/AMOUNT PER SERVING	
Energi Total/Total Energy	200
Lemak Total/Total Fat	%AKG*/%D
DHA	3 g
Kolesterol/Cholesterol	15 mg
Lemak Jenuh/Saturated Fat	5 mg
Protein	2 g
Karbohidrat Total/Total Carbohydrate	6 g
Gula Total/Total Sugars	35 g
Gula (Sukrosa)/Sugar (Sucrose)	22 g
Laktosa/Lactose	6 g
Garam (Natrium)/Salt (Sodium)	11 g
	75 mg

## Prestation personnalisée : contactez-nous

Laboratoire Départemental de  
Tarn-et-Garonne : 05 63 66 71 71



## LA DÉMARCHE

Notre expertise repose sur une démarche par le calcul vérifiable par l'analyse en fonction du procédé et de sa standardisation

### Détermination de la valeur nutritionnelle :

Pré-étude pour définir la stratégie par le calcul ou par l'analyse suivant le produit et le procédé  
Détermination de la valeur nutritionnelle et établissement du tableau nutritionnel

### Positionnement nutritionnel :

Interprétation du tableau nutritionnel et optimisation de la recette pour un meilleur positionnement et si besoin une allégation nutritionnelle

### Mise en conformité de l'étiquette :

Vérification des dénominations produits et de la présentation des mentions obligatoires



TARN-ET-GARONNE  
tarnetgaronne.fr

# VALIDER OU CONSTITUER LES MENUS DE VOTRE RESTAURATION



## Objectifs

- Contrôler l'équilibre alimentaire dans la qualité des repas proposés
- Vérifier les fréquences des plats servis

## Etablissements concernés



Toutes restaurations collectives



## Prestation personnalisée : contactez-nous

Laboratoire Départemental de  
Tarn-et-Garonne : 05 63 66 71 71



## LA DÉMARCHE

Notre expertise repose sur une analyse du plan alimentaire et de 20 à 40 menus successifs selon le type de structure

- **Vérification de l'équilibre alimentaire et la qualité des repas servis :**

Fréquence des plats servis en lien avec la grille de contrôle du GEMRCN  
Equilibre des menus à la journée  
Variété des plats  
Saisonnalité des fruits et légumes  
Menu végétarien  
Plan alimentaire

- **Proposition d'éventuelles améliorations si besoin :**

Classement des fiches techniques  
Proposition de nouveaux plats/nouvelles recettes

**Attestation validant la conformité du plan alimentaire avec le GEMRCN**



# ÉLABORATION DE VOTRE CARNET SANITAIRE



## Objectifs

- Formaliser votre Carnet Sanitaire
- Impliquer vos équipes dans votre démarche de suivi du réseau
- Gérer le risque légionelle

## Etablissements concernés



Tous les Etablissements Recevants du Public (ERP) : Vestiaires sportifs, camping, hôtel...

Les établissements sociaux et médico-sociaux : Foyers d'hébergement, EHPAD...

## Prestation personnalisée : contactez-nous

Laboratoire Départemental de Tarn-et-Garonne : 05 63 66 71 71



## LA DEMARCHE

Notre équipe de formateurs vous propose un accompagnement sur mesure

- **Diagnostic:**

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

- **Mise en place du carnet sanitaire adapté à votre établissement:**

En collaboration avec vos équipes :

- Description du réseau d'eau chaude sanitaire (schémas de production et distribution...)
- Identifier les points critiques et proposition de solution pour limiter le risque
- Rédiger les procédures préventives d'entretien du réseau et les enregistrements de suivi

- **Formation:**

Former le personnel à l'utilisation du Carnet Sanitaire



# MISE EN PLACE DE VOTRE MANUEL RABC EN BLANCHISSERIE



## Objectifs

- Mettre en place la norme RABC
- Eviter les maladies nosocomiales transmises par le linge
- Gérer sous qualité le circuit du linge

## Etablissements concernés



Toutes blanchisseries ou lingerie



## Prestation personnalisée : contactez-nous

Laboratoire Départemental de  
Tarn-et-Garonne : 05 63 66 71 71



## LA DEMARCHE

Notre équipe de formateurs vous propose un accompagnement sur mesure

- **Diagnostic:**

Définition de vos besoins par un audit d'évaluation des bonnes pratiques d'hygiène en lingerie, proposition d'un plan d'actions

- **Mise en place du manuel RABC adapté à votre établissement :**

En collaboration avec vos équipes :

- Rédiger les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène (procédures, instructions, enregistrements...)
- Analyser les dangers biologiques, physiques et chimiques selon les principes de la démarche RABC et définir les mesures de maîtrise et les circuits
- Élaborer les procédures de traçabilité et de gestion de la lingerie

- **Formation:**

Former le personnel à l'utilisation du manuel RABC



**Qualiopi**  
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au  
titre de la catégorie d'action suivante :

- Actions de formation



**LABORATOIRE DEPARTEMENTAL DE**

**TARN-ET-GARONNE**

**60 AVENUE MARCEL UNAL**

**82 000 MONTAUBAN**

**05 63 66 71 71**