Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

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



FORMATIONS

Hygiène alimentaire, HACCP
Nutrition
Entretien des locaux
Maîtrise du risque légionelles



AUDITS
CONSEILS

05 63 66 71 71
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)

Version 5- Mis à jour le 16/10/2026

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

PRÉSENTATION DU LABORATOIRE



Trois grands thèmes de formations sont développés :

Formation à la sécurité sanitaire des aliments
Formation à l'équilibre alimentaire et la nutrition
Formation à l'hygiène et l'entretien des locaux

Professionnalisme des formateurs :

Une équipe de formateurs à votre service, experts dans leur domaine d'intervention

Réactivité, flexibilité et disponibilité dans la programmation de vos formations :

Un service client à votre écoute pour vous permettre de trouver rapidement la formation dont vous avez besoin
Une offre de 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

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

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'infirmerie.

Le personnel n'est pas habilité à donner de médicament.
Plusieurs membres du personnel sont habilités SST(Sauveteurs Secouristes du Travail) et se recyclent régulièrement.
Il est demandé à tous les stagiaires de tenir informé 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.

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

NOS FORMATEURS





Murielle LAGARRIGUE

Diététicienne et formatrice sécurité alimentaire

Responsable pédagogique



Maud SAINSARDOS

Conseillère et formatrice sécurité alimentaire



Sarah BIRBES

Conseillère et formatrice sécurité alimentaire

Isabelle PUJOL

Formatrice en hygiène des locaux

Référent prévention et handicap





Ingrid COSTE

Conseillère et formatrice eau et légionelles

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

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** ou

Hygiène alimentaire en restauration collective **Niveau 2** ou

Formation HACCP, bonnes pratiques d'hygiène, personnalisée " **Resto Collective**"

Formation Hygiène , bonnes pratiques professionnelles des **métiers de bouche**

Hygiène alimentaire en restauration collective , **maintien des connaissances**

Hygiène alimentaire "**spécial crèche**"

Bonnes pratiques d'**hygiène en IAA**

HACCP en IAA

HACCP

Formation **hygiène et nutrition** des **encadrants** du temps repas en **milieu scolaire**

Nutrition!

Equilibre alimentaire en restauration collective

Repas végétariens en restauration collective

Alimentation de la **personne âgée**

Hygiène des locaux : nettoyage et désinfection

Maîtrise du risque **légionelles**

Locaux

Type de formations :

Formation inter-structure

Formation intra- structure

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE NIVEAU 1

Formation Inter et Intra-entreprise



Objectifs

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

Public concerné

Agent de restauration collective
Pas de pré-requis nécessaire

Durée

1 jour (7h)

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

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

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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

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

Durée

1 jour (7h)

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

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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

FORMATION HACCP, BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, PERSONNALISÉE

Formation Intra-entreprise



Objectifs

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

Public concerné

Personnel de restauration collective
Pas de pré-requis nécessaire

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

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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET BONNES PRATIQUES PROFESSIONNELLES



Formation Intra- entreprise

Public concerné

Artisanat métier de bouche
Pas de pré-requis nécessaire

Objectifs

- Comprendre les exigences de la règlementation en matière d'hygiène alimentaire
- Avoir des notions sur les dangers et risques liés à l'alimentation
- Savoir mettre en œuvre les principes de l'hygiène au sein de son entreprise
- Comprendre et savoir mettre en place la traçabilité et la gestion des non-conformités.

Durée

7H

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

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

PROGRAMME

- **Connaître les enjeux de la sécurité des aliments** **3.5h**

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

- **Connaître les 4 dangers**

Exposer les 4 dangers présents au sein d'un atelier de fabrication pour mieux comprendre les bonnes pratiques à mettre en place
Expliquer les dangers : microbiologique, chimique, physique et allergène

.

- **Savoir mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène au sein de son atelier** **3.5h**

Savoir maîtriser l'apparition de TIAC sur poste de travail
Connaitre les différentes sources de contamination
Comprendre la marche en avant
Revoir toutes les bonnes pratiques d'hygiène : de la réception des marchandises au nettoyage et désinfection en passant par les températures réglementaires et les règles de stockage...
Revoir tous les documents indispensables au suivi de l'hygiène et la traçabilité
Savoir gérer les non-conformités sur produit ou matériel

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

FORMATION DES ENCADRANTS DU TEMPS REPAS

(HYGIENE et NUTRITION)



Formation Intra-entreprise (Nous contacter)

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

Durée

1 jour (7h)

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

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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE, 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

Durée

1/2 jour (3h30)
6 pers max

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation sous forme de jeu
Diaporama commenté et intéractif
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

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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE "SPÉCIAL CRÈCHE"



Formation Intra-entreprise (nous contacter)

Objectifs

- 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

Durée

1 jour (7h)

Moyens pédagogiques et techniques

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

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

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN INDUSTRIES Agro-Alimentaires



Formation Intra-entreprise (nous contacter)

Objectifs

- Comprendre les exigences de la règlementation en matière d'hygiène alimentaire
- Avoir des notions sur les dangers et risques liés à l'alimentation
- Savoir mettre en œuvre les principes de l'hygiène
- 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

Durée

1/2 jour (3h30)

Moyens pédagogiques et techniques

Accueil des stagiaires dans une salle dédié 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

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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

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
- Apprécier 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

Durée

1 jour (7h)

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

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

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

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 classifier 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.

Durée

2 jours (14h)

Moyens pédagogiques et techniques

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

PROGRAMME

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

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

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

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

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

La mise en place du plan alimentaire par famille de produits dans sa restauration sous forme de tableau en couleur.
La déclinaison du plan alimentaire sous forme de menus

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

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

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

Durée

1 jour (7h)
8 pers max

Moyens pédagogiques et techniques

Diaporama commenté et intéractif
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

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

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

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

Durée

1 jour (7h)

Moyens pédagogiques et techniques

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

PROGRAMME

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

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

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

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

- **Menus et repas équilibrés (2h)**

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

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

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

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

Durée

1 jour (7h)

Moyens pédagogiques et techniques

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

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

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

MAITRISE DU RISQUE LÉGIONELLE



Formation 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 nécéssaire

Durée

1 jour (3h30)

Moyens pédagogiques et techniques

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

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 s

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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

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

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 dans le cadre de la maîtrise du risque légionelle

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

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 maitrise 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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

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**

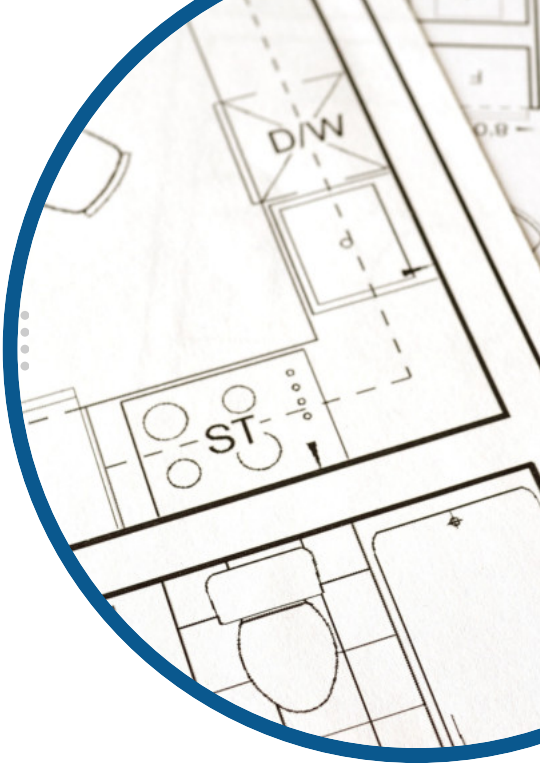
Établit la liste de tous les documents à fournir aux Services Officiels (DDETSPP)
Explique le contenu du dossier
Accompagne les agents à l'application des procédures
Assiste l'entreprise lors de la visite des Services Officiels

- **Formation :**

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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

VALIDER LES PLANS DE VOTRE CUISINE



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.

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

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

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 réglement (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.

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

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...)

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

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE

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

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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

ÉLABORATION DE VOTRE CARNET SANITAIRE : RISQUE LEGIONELLE



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

Conseil départemental TARN-ET-GARONNE

Qualiopi
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Conseil départemental
TARN-ET-GARONNE



LABORATOIRE DEPARTEMENTAL

DE TARN-ET-GARONNE

60 AVENUE MARCEL UNAL

82 000 MONTAUBAN

05 63 66 71 71