

Laboratoire départemental d'analyses

Formations 2025

Hygiène alimentaire

Équilibre alimentaire

Maîtrise du risque Légionelles



Le laboratoire bénéficie de la certification Qualiopi au titre de la catégorie d'action suivante : actions de formation

www.alimentec.com/les-acteurs/lda-01

AIN⁰¹
le Département

LDA Laboratoire
départemental d'analyses



Jean Deguerry
Président du Département de l'Ain

DES FORMATIONS ESSENTIELLES !

Le Département de l'Ain peut être fier de son Laboratoire départemental d'analyses (LDA01) et de la quarantaine d'agents qui, chaque jour, œuvrent pour analyser, dépister, prospecter, rechercher et mettent leurs compétences au service de la santé animale et de l'hygiène alimentaire. Fierté d'autant plus forte que le travail remarquable du LDA01 fait de lui un spécialiste reconnu au niveau national avec des spécificités sur certaines analyses telle que la recherche de l'influenza Aviaire ou le dépistage des E-coli STEC. Nous pouvons nous enorgueillir collectivement de notre expertise aindinoise.

Au sortir de la crise sanitaire de la COVID, après plusieurs autres crises successives (grippe aviaire notamment), la réputation du LDA01 n'est plus à prouver. Analyse physico-chimiques, analyses microbiologiques, analyses parasitaires, mais aussi collectes et prélèvement d'échantillons, assistance technique ou diagnostic et formations, le LDA01 est sur tous les fronts.

S'agissant des formations présentées dans ce fascicule, je me réjouis qu'elles s'adressent à un public élargi. En effet, pour 2024, les structures de métiers de bouches sont éligibles aux formations. C'est une bonne chose pour les artisans et restaurateurs qui pourront bénéficier, comme les professionnels de la restauration collective, d'une formation adaptée. Sensibilisation à la mise en œuvre des mesures d'hygiène, identification des sources de contamination, réactivité lors de la réception des rapports d'analyse, bases de la nutrition en cuisine et de l'équilibre alimentaire, lutte contre le gaspillage, etc. Autant de sujets essentiels sur lesquels l'expertise du LDA est utile à tous.

Parmi les formations, certaines sont délocalisées, d'autres sont proposées en interentreprises, c'est-à-dire avec des participants venant de différentes structures, comme en « intra », cette fois-ci au sein d'une même structure. Les établissements recevant du public, pourvus d'eau chaude sanitaire, pourront, pour leur part, recevoir une formation spécifique sur leurs obligations pour surveiller et maîtriser le risque Légionnelles.

Nul doute que ce guide des formations permettra à chacun de trouver la formation adéquate à ses envies, ses besoins et ses ambitions, avec pour unique boussole le bien-être et la santé des Aindinois.



FORMATIONS MÉTIERS DE BOUCHE

(restaurations collective et commerciale, charcutiers, traiteurs, pâtisseries...)

Module 1A : Sensibilisation à l'hygiène alimentaire	p. 4
Module 1B : Plan de maîtrise sanitaire - initiation	p. 5
Module 1C : Plan de maîtrise sanitaire - perfectionnement	p. 6
Module 2 : Suivi de l'application du plan de maîtrise sanitaire sur site	p. 7



FORMATIONS RESTAURATION COLLECTIVE

Module 3 : Sensibilisation à l'hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine satellite	p.8
Module 4 : Suivi de l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine satellite sur site	p.9
Module 5 : Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective de plein air	p.10
Module 6 : Hygiène et équilibre alimentaires au cours du service	p.11
Module 7 : Bases de l'équilibre alimentaire, en vue de l'élaboration d'un plan alimentaire	p.12



FORMATION VALIDATION DES AUTOCONTROLES

Module 8 : Interprétation des résultats d'analyses microbiologiques	p.13
--	------

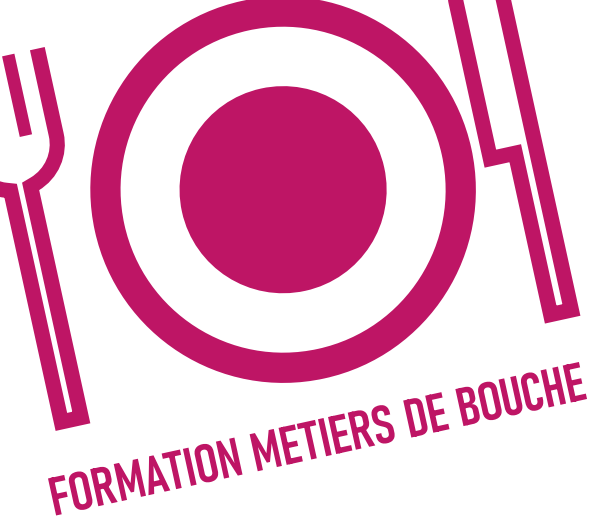


ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Module 9 : Appréhender et prévenir le risque Légionelles dans les installations d'eau chaude sanitaire	p.14
---	------

Toutes les formations proposées peuvent être dispensées en Intra et Inter sauf celles sur site (modules 2 et 4) et pourront être réalisées en visio conférence si nécessaire

Modalités pratiques	p.16
Bulletin d'inscription	p.17
Nos interlocuteurs - Nos références	p.18
Indicateurs de satisfaction	p.19



Sensibilisation à l'hygiène alimentaire

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les sources de contaminations en établissement de métiers de bouche et de comprendre les mesures d'hygiène associées.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène en établissement de métiers de bouche.

PROGRAMME

Les bactéries dans l'alimentation :

- les généralités sur les bactéries,
- la notion de TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

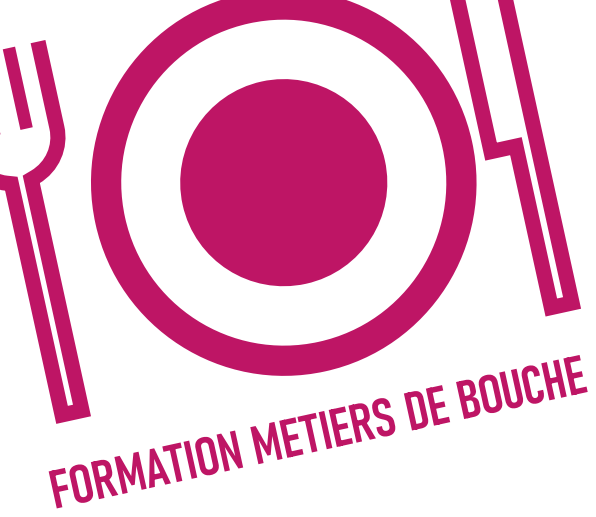
- la notion des 5M (Matériel, Milieu, Matières, Méthode, Main d'œuvre),
- l'hygiène du personnel,
- l'étude des circuits et la marche en avant (disposition des locaux, organisation de travail),
- le nettoyage/désinfection des locaux, du matériel et des équipements,
- la réception des matières premières,
- la maîtrise des températures, l'identification et la protection des produits,
- la gestion des excédents pour un service ultérieur ou pour un don à une association caritative, la gestion des plats témoins (**restauration collective uniquement**)



TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 1A

Mercredi 12 mars	Laboratoire départemental d'analyses Centre Départemental de la Solidarité Pays de Gex - Saint-Genis-Pouilly
Mercredi 8 octobre	Laboratoire départemental d'analyses Centre Départemental de la Solidarité Belley
Tarif Inter	318 €/participant
Tarif Intra	1314 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtis-sier...)
Prérequis	Aucun
Lieux	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse Centre Départemental de la Solidarité Pays de Gex 62 rue de Genève 01630 Saint-Genis-Pouilly Centre Départemental de la Solidarité Belley 44 rue Juvanon du Vachat 01300 Belley



Plan de maîtrise sanitaire

INITIATION

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les différents éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en établissement de métiers de bouche.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principaux autocontrôles en connaissance de la réglementation en vigueur.

PROGRAMME

Contexte réglementaire

Contenu d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- les rappels sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- le plan HACCP*,
- la traçabilité.

Mise en application du PMS

Réception, température de stockage et température des produits, plan de nettoyage/désinfection et distribution des produits.

Travaux pratiques à partir d'un « PMS type » et/ou d'exemples d'enregistrement **apportés par les participants.**

TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 1B

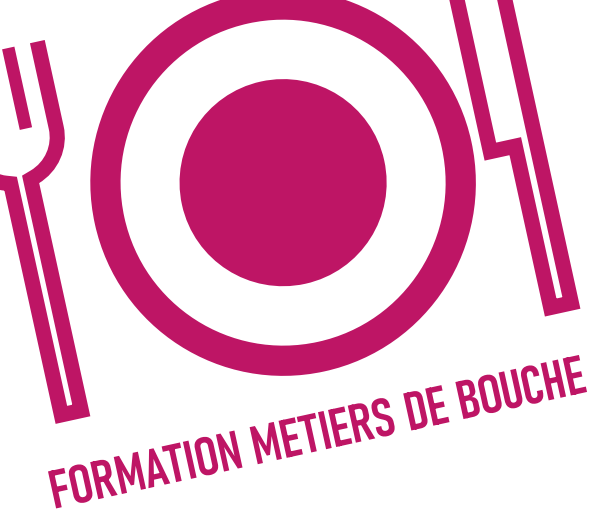
Mercredi 16 avril Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 318 €/participant

Tarif Intra 1314 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Personnel et encadrement intervenant en établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire (type module 1A)
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.



Plan de maîtrise sanitaire

PERFECTIONNEMENT

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'optimiser son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en établissement de métiers de bouche selon la réglementation en vigueur.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en place et/ou mettre en application les outils nécessaires au suivi du PMS.
Identifier les non-conformités et mettre en place les actions correctives prédéfinies dans le PMS.

PROGRAMME

Évaluation des autocontrôles imposés par le PMS : procédures, instructions de travail et enregistrements.

Suivi de la qualité microbiologique des produits fabriqués et des prélèvements d'environnement : principales bactéries recherchées et interprétation des résultats.

Gestion des non-conformités et mise en place d'actions correctives : à partir d'études de cas, vérification de l'efficacité des autocontrôles et mise en place des actions correctives en cas de résultats non-conformes.

Travaux pratiques à partir des PMS apportés par les participants.

TARIF IDENTIQUE
À 2024

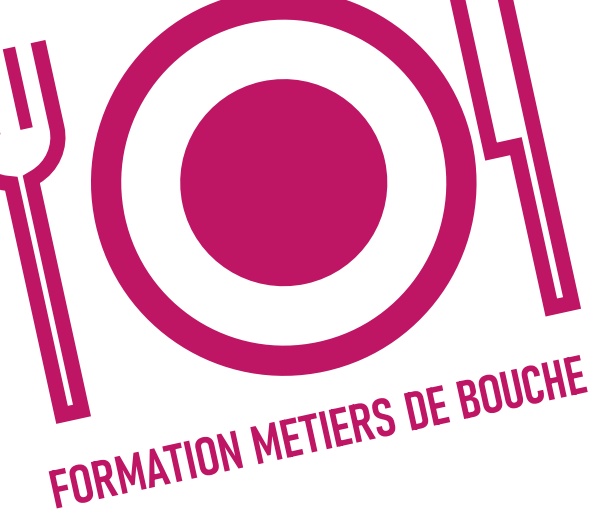
MODULE 1C

Mercredi 14 mai Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 380 €/participant

Tarif Intra 1314 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtis-sier...)
Prérequis	Connaître le contenu et la mise en application d'un PMS (Type module 1B)
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse



Suivi de l'application du plan de maîtrise sanitaire sur site

FORMATION METIERS DE BOUCHE

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'optimiser ses pratiques et sa documentation dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en établissement de métiers de bouche.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Perfectionner ses documents relatifs au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

PROGRAMME

Intervention sur le site de l'établissement

Matin

Dans la cuisine pendant l'activité, formation orientée sur l'amélioration des pratiques professionnelles en s'appuyant sur la méthode des 5 M : Matériel, Milieu, Main d'œuvre, Matières et Méthode.

Après-midi

En salle de réunion, restitution de l'ensemble des observations de la matinée et formation orientée sur l'amélioration des documents constituant le PMS. Un plan d'actions est remis à l'établissement après intervention.

TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 2

Date à définir avec
l'établissement

Sur site dans l'établissement

Tarif Inter

838 €/participant

Durée	5 heures
Horaire	À définir avec l'établissement
Public concerné	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire et du Plan de Maîtrise Sanitaire



FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

Sensibilisation à l'hygiène alimentaire en cuisine et Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine satellite

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les sources de contaminations en cuisine satellite.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène et les principaux autocontrôles.

PROGRAMME

Les bactéries dans l'alimentation :

- les généralités sur les bactéries,
- la notion de TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective,
- la notion des 5M : Matériel, Milieu, Matières, Méthode et Main d'œuvre.

Contexte réglementaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les autocontrôles associés :

- les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- l'hygiène du personnel,
- le nettoyage/désinfection des locaux, des matériels et des équipements,
- la réception des plats et le suivi de la liaison,
- le plan HACCP*,
- la traçabilité.

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.



TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 3

Mercredi 9 avril	Laboratoire départemental d'analyses
	Centre Départemental de la Solidarité Pays de Gex - Saint-Genis-Pouilly

Mercredi 5 novembre	Laboratoire départemental d'analyses
	Centre Départemental de la Solidarité Belley

Tarif Inter	318 €/participant
--------------------	-------------------

Tarif Intra	1314 €/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
--------------------	--

Durée	7 heures
Horaire	De 8h30 à 12h et de 13h15 à 16h45
Public concerné	Ensemble du personnel et encadrement intervenant en cuisine recevant les repas en liaison chaude ou froide
Prérequis	Aucun
Lieux	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse Centre Départemental de la Solidarité Pays de Gex 62 rue de Genève 01630 Saint-Genis-Pouilly Centre Départemental de la Solidarité Belley 44 rue Juvanon du Vachat 01300 Belley



Suivi de l'application du Plan de maîtrise sanitaire en cuisine satellite : sur site

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'optimiser ses pratiques et sa documentation dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine satellite.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Perfectionner ses documents relatifs au Plan de Maîtrise Sanitaire.

PROGRAMME

Intervention sur le site de l'établissement

Matin (fin de matinée, avant service)

Dans la cuisine, formation orientée sur l'amélioration des pratiques professionnelles, en s'appuyant sur la méthode des 5M : Matériel, Milieu, Matières, Méthode et Main d'œuvres.

Après-midi

En salle de réunion, restitution de l'ensemble des observations de la matinée et formation orientée sur l'amélioration des documents constituant le PMS. Un plan d'actions est remis à l'établissement après intervention.

TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 4

Date à définir avec
l'établissement

Sur site dans l'établissement

Tarif Inter

601 €/participant

Durée	3 heures
Horaire	À définir avec l'établissement
Public concerné	Personnel et encadrement intervenant en cuisine recevant les repas en liaison chaude ou froide
Prérequis	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire et du Plan de Maîtrise Sanitaire

Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective de plein air

FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les sources de contaminations et de mettre en pratique les recommandations du guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif à la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principales bonnes pratiques d'hygiène et les autocontrôles liés à l'accueil de plein air.

PROGRAMME

Les bactéries dans l'alimentation :

- les généralités sur les bactéries,
- la notion de TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective,
- la notion des 5M : Matériel, Milieu, Matières, Méthode et Main d'œuvre.

Le nettoyage/désinfection

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les autocontrôles associés :

- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH),
- le plan HACCP*,
- la traçabilité.

*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.

TARIF IDENTIQUE À 2024

MODULE 5

Mercredi 18 juin Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 318 €/participant

Tarif Intra 1314 €/structure (10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Établissements concernés	Centres de loisirs et de vacances organisant des séjours en plein air avec restauration
Public concerné	Personnel préparant les repas et / ou encadrement responsable du séjour (animateurs, responsables, directeurs...)
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

Les principales recommandations du Guide des bonnes pratiques d'hygiène

- installation des lieux : stockage, cuisine, salle à manger, coin vaisselle,
- achat et transport des matières premières,
- stockage de l'eau, des produits alimentaires et du matériel,
- préparation des repas : gestion des produits entamés et des restes, prise en charge des plats témoins,
- nettoyage/désinfection des lieux et du matériel,
- personnel : santé, formation et hygiène,
- autocontrôles à mettre en place et traçabilité.



Hygiène et équilibre alimentaires au cours du service

TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 6

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées, arrêté ministériel du 30 septembre 2011 pour la restauration scolaire.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les sources de contaminations et de comprendre les principales notions de l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011 au cours du service.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principales bonnes pratiques d'hygiène.
Respecter les grammages recommandés.

PROGRAMME

Hygiène alimentaire :

- les généralités sur les bactéries,
- l'origine des contaminations **au cours du service**,
- l'hygiène du personnel,
- l'hygiène des manipulations,
- le nettoyage/désinfection.

Équilibre alimentaire :

- classification et rôle des nutriments,
- adaptation pour le service des recommandations nationales : respect des grammages, respect des portions.

Mercredi 19 mars

Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter

318 €/participant

Tarif Intra

1314 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Personnel assurant exclusivement le service des repas
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

Bases de l'équilibre alimentaire, en vue de l'élaboration d'un plan alimentaire

FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

CONTEXTE

Arrêté ministériel du 30 septembre 2011 pour la restauration scolaire.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable de comprendre et d'utiliser les bases de la nutrition en cuisine de restauration collective.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Équilibrer les menus en accord avec l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011.

PROGRAMME

Classification et rôle des nutriments

Point sur les recommandations nationales en vigueur :

- PNNS : Programme National Nutrition Santé,
- PNA : Plan National de l'Alimentation.

Recommandations générales relatives à la nutrition selon l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011 : classification des plats et besoins en fonction de l'âge notamment en fréquence et grammage.

Classification des sels minéraux et des vitamines

Exercices d'aide à l'élaboration des menus

Définition d'un plan alimentaire

Présentation d'exemples de plans alimentaires

TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 7

Mercredi 2 avril

Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter

318 €/participant

Tarif Intra

1314 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée

7 heures

Horaire

De 8 h 30 à 12 h
et de 13 h 15 à 16 h 45

Public concerné

Personnel chargé de l'élaboration des menus

Prérequis

Aucun

Lieu

Laboratoire départemental d'analyses
chemin de la Miche
01000 Bourg-en-Bresse



Interprétation des résultats d'analyses microbiologiques

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, règlement 2073/2005, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées, guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les bactéries pouvant être à l'origine d'une TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective) en établissement de métiers de bouche et de définir les mesures préventives et correctives associées.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Faire évoluer ses pratiques quotidiennes par l'interprétation de ses résultats d'analyses en établissement de métiers de bouche.

PROGRAMME

Contexte réglementaire

Les bactéries lors de la fabrication de denrées alimentaires :

- les caractéristiques
- les différentes catégories (bactéries utiles, pathogènes...)

Comment interpréter un rapport d'analyses ?

- autocontrôles
- validation de DLC (Date Limite de Consommation)
- contrôles de surface

Quelles améliorations à mettre en place après un résultat défavorable ?

- notion de TIAC, déclaration aux services officiels
- notion des 5M (Matériel, Matières, Milieu, Méthode, Main d'œuvre)

TARIF IDENTIQUE
À 2024

MODULE 8

Mercredi 4 juin Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 498€/participant

Tarif Intra 1 426 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse



Appréhender et prévenir le risque Légionelles dans les installations d'eau chaude sanitaire

TARIF IDENTIQUE À 2024

MODULE 9

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : arrêté du 30 novembre 2005, arrêté du 1^{er} février 2010 et circulaire du 21 décembre 2010.

OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, le participant sera capable d'identifier les mesures préventives et correctives pour prévenir et maîtriser le risque « Légionelles » dans les installations d'eau chaude sanitaire suivant la réglementation en vigueur.

OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en place le carnet sanitaire.
Exploiter les résultats d'autocontrôles préventifs.
Piloter les actions.

PROGRAMME

La bactérie *Legionella* : description, conditions de développement, modes de contamination...

La maladie, la légionellose : historique des cas, aspects cliniques, traitement, système de surveillance.

La réglementation en vigueur

Les différents réseaux d'Eau Chaude Sanitaire : description, avantages et inconvénients.

Le carnet sanitaire en pratique – Traçabilité des non-conformités (thématique pouvant être travaillée avec les carnets sanitaires apportés par les stagiaires) :

- la maintenance préventive et son suivi (relevés de température, plan d'échantillonnage, analyses),
- l'exploitation des autocontrôles préventifs,
- le point sur les mesures curatives à réaliser en cas de contamination.

Chapitre illustré par des exemples d'enregistrement.

Jeudi 12 juin	Laboratoire départemental d'analyses
----------------------	--------------------------------------

Tarif Inter	498 €/participant
--------------------	-------------------

Tarif Intra	1314 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
--------------------	--

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Directeurs d'établissement, responsables hygiène et sécurité, agents d'exploitation des installations d'Eau Chaude Sanitaire (ECS)
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

MODALITÉS PRATIQUES

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Vidéo projection – Illustration de l'apport théorique par des exemples concrets ou par des mises en situation – Échanges d'expériences – Support papier reprenant les exposés.

MODALITÉS D'ÉVALUATION

À l'entrée : méthode interrogative à l'oral et/ou à l'écrit.

En fin : évaluation des acquis corrigés et commentés par le formateur (quiz, questionnaire et/ou évaluation à l'oral).

INTERVENANT

Auditeur/formateur spécialisé dans les domaines d'intervention.

LIEUX DE FORMATION

Nos salles de formation sont équipées de moyens audiovisuels aux adresses suivantes :

Laboratoire départemental d'analyses

Chemin de la Miche (voir plan)
Zone industrielle Cenord
01000 Bourg-en-Bresse

Centre Départemental de la Solidarité Pays de Gex (voir plan)

62 rue de Genève
01630 Saint-Genis-Pouilly

Centre Départemental de la Solidarité Belley (voir plan)

44 rue Juvanon du Vachat
01300 Belley

Le déjeuner est à la charge des participants.



CONDITIONS D'ACCÈS AUX FORMATIONS



Notre organisme de formation est handiaccueillant.

Si les participants ont besoin d'aménagements de leur formation, ils peuvent contacter notre référent handicap, Florence GALLARD au 04 74 45 52 40. Elle définira avec eux les modalités d'accueil.

MODALITÉS D'INSCRIPTION - DELAI D'ACCÈS :

Les inscriptions sont possibles jusqu'à une semaine avant la date de la formation sous réserve de places disponibles.

Dès réception du bulletin d'inscription, le référent pédagogique prend contact avec le commanditaire et/ou le participant, afin de valider les prérequis et les objectifs de la formation. Une convention est ensuite adressée au commanditaire, qui devra la retourner signée.

En renvoyant la convention signée, le commanditaire s'engage à convoquer les participants désignés pour la formation à l'aide de la convocation transmise par le LDA 01.

À l'issue de la formation, une attestation individuelle de fin de formation est adressée au participant.

Le Laboratoire se réserve le droit d'annuler ou de reporter un module en cas de participation insuffisante (moins de 4 participants).

En cas d'imprévu rendant la réalisation d'une formation momentanément impossible, le commanditaire sera averti et la formation sera annulée ou reportée.

PRISE EN CHARGE - FINANCEMENT

Nos formations sont éligibles pour être prises en charge par votre OPérateur de COmpétences (OPCO) sous le numéro 107853.



Le Laboratoire bénéficie de la Certification qualité Qualiopi au titre de la catégorie d'action suivante : Actions de formation.

La demande de prise en charge vous incombe.

RÈGLEMENT - CONDITIONS FINANCIÈRES

À l'issue de la formation, une facture est adressée par le Laboratoire à l'établissement. Elle est à régler à la Paierie départementale de l'Ain.

Les prestations de formation continue présentées dans ce fascicule ne sont pas assujetties à TVA.

L'annulation de la formation par un participant pour cause de force majeure (à justifier) ne donnera lieu à aucune facturation. Néanmoins, les personnes inscrites peuvent se faire remplacer.

En cas d'abandon en cours de formation d'un participant, la totalité de la formation est due au Laboratoire.

Conditions générales de vente disponibles sur demande et sur les sites www.ain.fr et www.alimentec.com/les-acteurs/lda-01

RESPECT DU RÉGLEMENT GÉNÉRAL SUR LA PROTECTION DES DONNÉES

Pour ses échanges avec ses clients et prospects, le Laboratoire met en place un traitement de données personnelles conforme au RGPD.

Les informations concernant notre politique de Protection des Données à caractère personnel sont consultables sur le site www.alimentec.com, rubrique « Les acteurs : LDA01 ».

BULLETIN D'INSCRIPTION

À nous retourner par courrier, par fax (04 74 45 52 41) ou par
courriel : Lda01.alimentec@ain.fr
Laboratoire départemental d'analyses – Technopole Alimentec
155 rue Henri de Boissieu – 01000 BOURG EN BRESSE
*Laboratoire enregistré comme organisme de formation par la
Préfecture de région sous le numéro 82010047801*

COORDONNÉES

Établissement :

Adresse : Code postal / Ville :

Tél. Fax : Courriel :

Adresse de facturation si différente de celle indiquée au dessus :

Prise en charge éventuelle par votre OPCO : oui non

Numéro de SIRET :

MERCI DE RÉPONDRE AUX QUESTIONS SUIVANTES, AFIN DE MIEUX CIBLER LA FORMATION :

Avez-vous déjà suivi des formations ?

Hygiène : Équilibre alimentaire : Risque « Légionelles » :

POUR DES INSCRIPTIONS À DES STAGES D'HYGIÈNE ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRES, PRÉCISEZ :

Nombre de repas servis par jour :

Fabrication des repas : oui non

Si oui : midi soir

Si non, réception des repas en : liaison froide liaison chaude

PARTICIPANT (UN BULLETIN PAR PARTICIPANT)

Nom et prénom :

Fonction :

Courriel individuel (professionnel ou personnel) :

Ligne directe :

Module(s) choisi(s) :

Date :

Cachet de l'établissement

Fait le

à

Signature

NOS INTERLOCUTEURS

RÉFÉRENTS ADMINISTRATIFS POUR LA FORMATION :

Annick BRENANS
Marlène DESMARIS

RÉFÉRENT PÉDAGOGIQUE

Évaluation des besoins, élaboration du programme de formation et devis :
Florence GALLARD

ILS FONT APPEL À NOTRE SERVICE FORMATION :



Pour contacter le service formation et le service administratif :

Laboratoire départemental d'analyses

Site agroalimentaire

Technopole Alimentec

155 Rue Henri de Boissieu

01000 Bourg-en-Bresse

Tél. 04 74 45 52 40

Fax 04 74 45 52 41

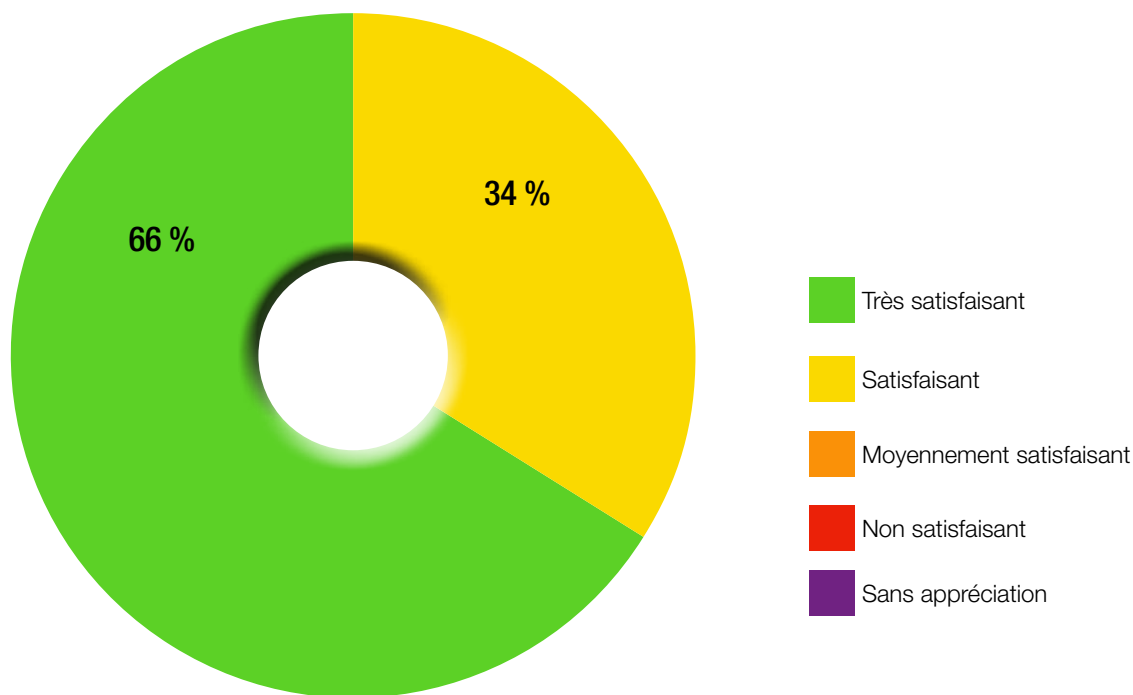
mail : Lda01.alimentec@ain.fr

INDICATEURS DE SATISFACTION DES PARTICIPANTS AUX FORMATIONS DU LDA01

Premier semestre 2024

100 %

100% des stagiaires globalement satisfaits de toutes les formations organisées par le LDA 01

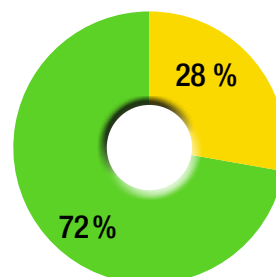


Données issues des évaluations à chaud de la satisfaction des stagiaires ayant participé à une formation au premier semestre 2024

54 participants au total répartis sur 93h de formation



Contenu formation adapté aux besoins



Lieux où se déroulent les formations :

Laboratoire départemental d'analyses

Site santé animale

Chemin de la Miche

Zone industrielle Cenord

01000 Bourg-en-Bresse



Centre Départemental de la Solidarité Pays de Gex

62 rue de Genève

01630 Saint-Genis-Pouilly



Centre Départemental de la Solidarité Belley

44 rue Juvanon du Vachat

01300 Belley

