



CATALOGUE de FORMATIONS



PARTIE I : Sécurité sanitaire des aliments

PARTIE II : Microbiologie analytique

Modules de formation à façon adaptés aux besoins de l'établissement

PARTIE III : Qualité et Sécurité en laboratoire

**Nos formations ne sont plus assujetties à la TVA
depuis 01/2018**

En accord avec l'article 261-4-4 du CGI (code général des impôts) la société AQMC est exonérée de TVA sur les prestations relevant de formation professionnelle continue (Document Cerfa N° 3511 - SD).

Le Laboratoire AQMC dispose d'outils de formations ludiques et imagés pouvant s'adapter à certaines personnes en situation de Handicap.

Également, l'accès à nos locaux est adapté aux personnes à mobilité réduite (une place de parking handicapée + un sanitaire accessible)

Interlocutrice Handicap : Mme Valérie ROUVET

Merci de nous préciser tout contexte spécifique de réalisation de la formation

Laboratoire AQMC – ECOPARC – 135 Rue de la Garriguette – 34130 St AUNES

☎ 04 67 02 21 06 - ✉ laboratoire@aqmc.fr

SARL au capital de 125 020 € - RCS Montpellier 2001 B I089 - SIRET 438 826 919 00021 – APE 7120 B



SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Module I : Maîtrise de base de la microbiologie industrielle

Module II : Principaux dangers alimentaires

Module III : Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication

Module IV : Maintenance et Sécurité alimentaire

Module V : Nettoyage et désinfection en Industrie alimentaire

Module VI : Les référentiels de la Sécurité alimentaire (IFS, BRC, ISO 22000)

Module VII : Règles d'étiquetage dans le cadre des produits pré-emballés

Module VIII : La Gestion de crise en Restauration / Gestion des TIAC

Module IX : Audit interne et Audit fournisseur en Industries alimentaires

Module X : Plan de contrôle et Critères d'interprétation microbiologiques

Module XI : Food Defense en IAA

Module XII : GEMRCN et application en Restauration collective



Module I

Maîtrise de base de la microbiologie industrielle



PROGRAMME

- I. Introduction sur les microbes**
- II. Caractéristiques bactériennes**
 - II.1. Pathogénicité ou utilité
 - Micro-organismes pathogènes
 - Micro-organismes d'intérêt
 - Micro-organismes de dégradation
 - II.2. Multiplication des bactéries
 - II.3. Protection des bactéries
- III. Facteurs d'influence du développement bactérien**
 - III.1. Eléments nutritifs
 - III.2. L'eau
 - III.3. La température
 - III.4. Le pH
 - III.5. L'oxygène
 - III.6. L'alcool
- IV. Les applications en agro-alimentaire**
 - IV.1. Aw : Sel, Sucre, Séchage
 - IV.2. pH et acidification
 - IV.3. Modalités de conditionnement
 - IV.4. Compétition bactérienne

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06

laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi

Une journée (7 heures)

09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité
- Responsable production
- Responsable R&D
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire (IAA, Restauration, Distribution)

OBJECTIFS

- Comprendre les principes essentiels de la vie microbienne
- Stabiliser un produit alimentaire
- Appréhender les différentes technologies alimentaires pour maîtriser le danger microbiologique

PEDAGOGIE

Participative alternant exposés, exemples et questions des participants
Jeu KALISSA®

FORMAT

Présentiel
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Grille de point KALISSA®
- Veille scientifique



Module II

Principaux dangers alimentaires



PROGRAMME

I. Définition du risque alimentaire

- I.1. Les dommages corporels
- I.2. Les dommages psychologiques
- I.3. Les dégradations de produits

II. Principales sources des risques consommateurs

II.1. Les dangers biologiques

- *Salmonella*
- *Escherichia coli*
- *Listeria monocytogenes*
- *Staphylococcus aureus*
- *Clostridium perfringens*
- *Clostridium botulinum*
- *Bacillus cereus*
- *Campylobacter*
- *Vibrio*
- Levures et moisissures
- Les parasites (*Trichinella*, *Anisakis*)

II.2. Les dangers chimiques

- Substances contaminantes (culture et élevage)
- Substances néoformées lors du process
- Additifs alimentaires

II.3. Les dangers « corps étrangers »

- Corps étrangers dangereux
- Corps étrangers altérant l'image du produit

II.4. Les Allergènes majeurs

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06

laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité
- Responsable production
- Responsable R&D
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire (IAA, Restauration, Distribution)

OBJECTIFS

- Identifier les sources de contamination des denrées alimentaires
- Mieux connaître les différents dangers pour mieux les maîtriser
- Classer les aliments selon leur potentialité de dangerosité

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants
Jeu KALISSA®

FORMAT

Présentiel
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Grille de point KALISSA®
- Veille scientifique



Module III

Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication



PROGRAMME

- I. Méthode des 5M**
 - I.1. Pourquoi la Sécurité alimentaire
 - I.2. Principe des 5 M
- II. M comme Milieu**
 - La lutte contre les nuisibles
 - Les locaux et leur conception
- III. M comme Matériel**
 - Choix du matériel
 - Entretien du matériel
 - Nettoyage désinfection
- IV. M comme Matière première**
 - Sélection des produits et des fournisseurs
 - L'étiquetage des produits
 - Les exigences possibles
- V. M comme Méthode de travail**
 - La marche en avant
 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Fabrication
 - Les procédés technologiques
- VI. M comme Main d'œuvre**
 - L'hygiène corporelle
 - L'état de santé du personnel
 - La formation et information des opérateurs

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06
laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Formateurs du Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité
- Responsable production
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire

OBJECTIFS

- Déterminer les mesures de précaution à prendre lors des manipulations
- Acquérir une organisation et des pratiques de travail en accord avec la sécurité alimentaire
- Déterminer les mesures de précaution à prendre lors des manipulations

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants
Serious game Nettoyage désinfection
Jeu KALISSA®

FORMAT

Présentiel en salle
Formation Action sur le terrain
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Grille de point KALISSA®
- Veille réglementaire



Module IV

Maintenance et Sécurité alimentaire



PROGRAMME

I. Rappel des 3 points essentiels liés à l'achat d'un matériel

- L'entretien (Nettoyage désinfection)
- La maintenance
- Le suivi métrologique

II. Points relatifs à l'entretien du matériel

- L'ergonomie du matériel
- La nature du matériau constituant le matériel
- L'accessibilité au matériel
- Les conditions de nettoyage désinfection
- L'usure du matériel dans le temps

III. Points relatifs à la maintenance du matériel

- III.1. Maintenance préventive
- III.2. Maintenance curative

IV. Points relatifs au suivi métrologique du matériel

- Rappel des paramètres suivis en métrologie
- Métrologie légale
- Condition d'utilisation du matériel
- Précision des mesures
- Chaîne d'étalonnage

V. Formalisation des points précédents

- Le cahier des charges
- Le contrat de maintenance

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06
laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité
- Responsable production
- Responsable maintenance
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire (IAA, Restauration, Distribution)

OBJECTIFS

- Mieux choisir un matériel
- Mieux suivre un matériel
- Intégrer pleinement le service maintenance dans la démarche de sécurité alimentaire
- Mieux gérer les interventions extérieures

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants

FORMAT

Présentiel en salle
Formation Action sur le terrain
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence



Module V

Nettoyage et désinfection en industrie alimentaire



PROGRAMME

I. Principaux éléments du contexte réglementaire

II. Bonnes Pratiques de gestion des entrants

II.1. Gestion de l'eau entrante

- Sources d'approvisionnement
- Nature des canalisations d'approvisionnement
- Consommation en eau

II.2. Sélection des produits de nettoyage désinfection

II.3. Gestion documentaire des produits de N&D

- Fiches techniques
- Fiches de Données de Sécurité (REACH)

II.4. Stockage des produits de N&D

III. Meilleures Pratiques de Nettoyage désinfection

III.1. Eléments de conception des canalisations

III.2. Sélection du matériel de production

III.3. Gestion du matériel de nettoyage désinfection

III.4. Outils d'organisation et d'ordonnancement des étapes de

Nettoyage Désinfection

Le Plan de nettoyage désinfection

La Méthode 5 S

La Méthode TACT

Formation continue des opérateurs

III.5. Différents recyclages possibles en nettoyage désinfection

L'Eau

Les Produits

Les Contenants des produits biocides

III.6. Méthodes alternatives au nettoyage désinfection traditionnel

La désinfection sèche

La désinfection d'ambiance

La désinfection par vapeur d'eau

III.7. Suivi de l'impact du nettoyage désinfection

IV. Moyens de vérification

IV.1. Prélèvements de surface

IV.2. Interprétation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06

laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi

Une journée (7 heures)

09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité et production
- Gouvernante en établissement de santé
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire

OBJECTIFS

- Optimiser les pratiques de nettoyage désinfection
- Apprendre les règles de sécurité lors de la manipulation des produits d'entretien
- Bien choisir ses moyens de vérification du Nettoyage désinfection

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants
Serious game Nettoyage désinfection
Jeu KALISSA®

FORMAT

Présentiel en salle
Formation Action sur le terrain
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Grille de point KALISSA®
- Quizz Serious game N&D



Module VI

Les Référentiels de certification en IAA (IFS, BRC, ISO 22000)



PROGRAMME

I. Présentation du contexte actuel

- Qu'est-ce que la sécurité alimentaire de nos jours ?
- Quel est le contexte actuel :
 - Responsabilisation des fabricants
 - Médiatisation excessive des cas d'intoxications
 - Transfert de responsabilité dans les marques MDD

Le contexte réglementaire et normatif : les évolutions depuis 2 ans

- La création de référentiels clients
- Le passage d'une réglementation nationale à une réglementation européenne

II. Les Référentiels de sécurité alimentaire

Présentation générale des trois référentiels : IFS, BRC et ISO 22000

- ⌘ Système de notation
- ⌘ Exigences concernant les auditeurs de certification
- ⌘ Présentation de la structure des référentiels

III. Détail des points à respecter

Présentation et comparaison par thème :

- ⌘ Présentation des 10 KO de l'IFS
- ⌘ Présentation des 12 Fondamentaux du BRC
- ⌘ Le Food defense
- ⌘ Approche de gestion des allergènes
- ⌘ La Gestion de crise
- ⌘ Gestion des non conformités

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06
laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité
- Responsable production
- Responsable maintenance
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire

OBJECTIFS

- Mieux appréhender les nouvelles exigences en terme de référentiel
- Pouvoir comparer les 3 référentiels en terme d'exigences et de notation
- Mieux comprendre à qui s'adresse ces nouveaux référentiels

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants
Jeu de rôle Food defense KALISSA®

FORMAT

Présentiel en salle
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Référentiels + Veille réglementaire



Module VII

Règles d'étiquetage dans le cadre des produits pré-emballés



PROGRAMME

I. Objectifs de l'étiquetage

- I.1. Les textes de référence
- I.2. Choix des produits
- I.3. Impact client

II. Mentions obligatoires d'étiquetage sanitaire

- II.1. Règles générales (Règlement CE 1169/2011 dit INCO)
- II.2. L'étiquetage des OGM
- II.3. L'étiquetage des produits ionisés
- II.4. L'étiquetage des allergènes

III. Mentions spécifiques obligatoires d'étiquetage

- III.1. Les oeufs
- III.2. Les végétaux
- III.3. Les viandes de boucherie
- III.4. Les produits de la pêche
- III.5. Autres produits

IV. La Déclaration nutritionnelle

- IV.1. Présentation
- IV.2. Les variations et tolérances de l'ANIA
- IV.3. Exceptions d'étiquetage

V. Mentions d'étiquetage environnemental

- V.1. Présentation
- V.2. Les variations et tolérances de l'ANIA
- V.3. Exceptions d'étiquetage

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06
laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité
- Responsable production
- Responsable R&D
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire

OBJECTIFS

- Savoir rédiger une étiquette
- Mettre en avant ses produits tout en respectant les exigences réglementaires
- Adopter une politique de gestion des allergènes

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants
Exercices sur des cas d'entreprises

FORMAT

Présentiel en salle
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Veille réglementaire



Module VIII

La Gestion de crise en Restauration / Gestion des TIAC



PROGRAMME

- I. **Contexte réglementaire européen et français**
 - a. Règlement CE 178/2002 + Directive 95/2001
 - b. Note de Service de la DGAL de Juillet 2021 : Gestion des alertes par les exploitants des IAA
 - c. Note de Service de la DGAL de Janvier 2011 : Notification des TIAC
 - d. LOI EGALIM : Notification RappelConso

- II. **Déclenchement d'une alerte**
 - a. Questionnement du déclencheur de l'alerte
 - b. Démarche de traçabilité amont et aval
 - i. Identification des autres clients ayant consommé le produit incriminé
 - ii. Recherche des causes
 - iii. Formalisation de la démarche : dossier de preuve

- III. **Communication médiatique**
 - a. La présentation visuelle
 - b. Ce qu'il faut dire et ne pas dire...

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06

laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Restaurateurs
- Managers et Opérateurs en Restauration collective
- Equipes dirigeantes

OBJECTIFS

- Comment gérer une alerte fournisseur
- Comment gérer une alerte client
- Comment et à qui communiquer les informations

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants
Jeux de rôle KALISSA®

FORMAT

Présentiel en salle
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Grille de point KALISSA®
- Veille réglementaire



Module IX

Audit interne et Audit fournisseur en IAA



PROGRAMME

- 1^{ère} demi-journée :

- o Audit fournisseur et audit interne selon l'IFS, le BRC et l'ISO 19011
- o Connaissances réglementaires nécessaires à l'audit
- o Conduire une réunion d'ouverture et de clôture
- o Réaliser un test de traçabilité (fil conducteur)

- 2^{ème} demi-journée :

Exercices d'observation sur photos d'entreprises
(différents secteurs d'activité : saucisson, viande, crevettes, plats cuisinés, glaces...)

- § Rédaction d'un constat
- § Argumenter un constat
- § Rédiger un plan d'action

- 3^{ème} et 4^{ème} demi-journées :

Exercices terrain

Réalisation d'un audit terrain en parallèle (Formateur / Stagiaire) sur un site choisi selon les compétences du stagiaire sur la base d'une même grille d'audit :

- Apprendre à remplir une grille d'audit
- Apprendre à noter une exigence
- Apprendre à faire le lien entre les données réglementaires et technologiques et ce qui est observé

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06
laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité
- Responsable production
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire (IAA, Restauration, Distribution)

OBJECTIFS

- Connaître la méthodologie de réalisation d'un audit
- Apprendre les bases pour réaliser un audit en Agro-alimentaire
- Savoir exploiter une grille d'audit
- Acquérir les techniques d'observation et de questionnement en audit entreprise
- Acquérir la méthodologie pour réaliser un test de traçabilité amont aval

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants
Jeux de rôle

FORMAT

Présentiel en salle
Partie terrain obligatoire en présentiel
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation + Photos
- Attestation de présence



Module X

Plan de contrôle et Critères d'interprétation microbiologiques



PROGRAMME

I. Principe de base de la microbiologie

- Facteurs de multiplication

- Eléments nutritifs
- Eau (Aw, Humidité)
- Température
- pH

II. Principaux critères microbiologiques

- II.1 Présentation des germes de sécurité
- II.2 Présentation des germes indicateurs d'hygiène
- II.3 Textes de référence : critères microbiologiques
Cas spécifique de la *Listeria monocytogenes*
- II.4 Plan de contrôle / Carte de contrôle

III. Plan de surveillance environnemental

- Contrôle de l'air

- Classes ISO
- Outils et exploitation de données

- Contrôle des surfaces

- Outils et exploitation de données

- Contrôle des matières

- Méthodes de prélèvement et exploitation des rapports d'analyse

- Impact de la LOI EGALIM

IV. Techniques microbiologiques (sur site AQMC)

- Process analytique
- Outils d'interprétation et d'exploitation des données : Carte de contrôle

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06

laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET / M. Ghislain LUCIBELLO - Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité
- Responsable production
- Responsable R&D
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire (IAA, Restauration, Distribution)

OBJECTIFS

- Adapter un plan de contrôle à un plan de production
- Orienter un plan de contrôle entre MP, Semi-finis et PF
- Etablir un plan de contrôle environnemental
- Mieux définir son échantillonnage
- Définir des critères d'interprétation en fonction des références réglementaires et de l'actualité sanitaire

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants

FORMAT

Présentiel en salle
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Veille réglementaire



Module XI

FOOD DEFENSE



PROGRAMME

I. Origine du concept

- Concept importée des USA
- Notion de malveillance

II. Documents de référence sur le Food defense

- IFS
- BRC
- Document de l'ANIA

III. Conduire une démarche Food defense

- Etude préalable (Notoriété, Marque, Localisation, Conflit...)
- Equipe VACCP
- Principaux dangers identifiés
 - Physique
 - Chimique
 - Allergènes

IV. Etude de risque

- Mise en forme rédactionnelle
- Deux méthodologies (VACCP / CARVER)
- Réflexion – Débat

V. Visite des locaux et des extérieurs

- Evaluation des points à risque sur le terrain
- Sécurisation du site
- Sécurisation des locaux de production

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06
laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité
- Responsable production
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire

OBJECTIFS

- Apprendre à formaliser une démarche de gestion des actes malveillants
- Connaître et comprendre la notion de FOOD DEFENSE
- Anticiper les obligations de Food Defense dans vos réglementations et contrats

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants

FORMAT

Présentiel en salle
Formation Action sur le terrain
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Veille technique



Module XII

GEMRCN et Application en restauration collective



PROGRAMME

I. Introduction

II. Présentation du GEMRCN

- II.1. Objectifs nutritionnels
- II.2. Structure des repas
- II.3. Elaboration des menus et du plan alimentaire
 - Définition
 - Structure générale d'un plan alimentaire
- II.4. Le contrôle de l'équilibre alimentaire
- II.5. Grammages préconisés
- II.6. Fréquence et rotation de consommation

III. Mise en application

- III.1. Constitution d'un menu
 - Exemple
 - Mise en pratique
- III.2. Constitution d'un plan alimentaire
 - Exemple
 - Mise en pratique
- III.3. Comment calculer les besoins ?
 - Calcium
 - Protéines
 - Valeurs nutritionnelles
- III.4. Budget
- III.5. Habitudes alimentaires

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06

laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Sophie GIRARDOT

PUBLIC

- Artisans métiers de bouche
- Responsable qualité
- Responsable production
- Responsable R&D
- Auditeurs du secteur agro-alimentaire
- Opérateurs de l'agro-alimentaire (IAA, Restauration, Distribution)

OBJECTIFS

- Appréhender le GEMRCN
- Adapter un menu en fonction du public consommateur (enfants, personnes âgées, personnes dénutries...)
- Etablir des menus diversifiés et répondant aux besoins nutritionnels

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants
Exercices pratiques

FORMAT

Présentiel en salle
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence



DEMARCHES QUALITE ET SECURITE EN LABORATOIRE

Module I : Assurance qualité en Laboratoire d'essais

Module II : Démarche Santé et Sécurité en Laboratoire d'analyses



Module I

Assurance qualité en Laboratoire d'essais



PROGRAMME

I. Pourquoi une démarche qualité dans les laboratoires

- I.1. Fiabilité des analyses et sécurité du consommateur
- I.2. Aspect commercial
- I.3. L'accréditation COFRAC
 - Cycle d'accréditation
 - Mission de service public

II. Connaissances des référentiels autour d'une démarche qualité

- II.1. La norme ISO 17025
- II.2. Les normes AFNOR - ISO
- II.3. Les documents du COFRAC
- II.4. Le contexte réglementaire lié aux analyses réalisées

III. Prescriptions relatives au Management

- III.1. Impartialité et Confidentialité
- III.2. Gestion des demandes de prestation
- III.3. Gestion de la sous-traitance des essais et étalonnages
- III.4. Achat des services et fournitures
- III.5. Gestion des non conformités internes et externes
- III.6. Amélioration continue du système
 - Audits internes
 - Revue de direction
 - Indicateurs qualité

IV. Prescriptions techniques

- IV.1. Gestion des ressources humaines
- IV.2. Installations et conditions ambiantes
- IV.3. Méthodes d'essais et Essais Inter-Laboratoire
- IV.4. Gestion des équipements
- IV.5. Rapport sur les résultats

V. Visite du laboratoire et de son fonctionnement

(Si formation réalisée au laboratoire AQMC)

Echanges avec les participants tout au long de la formation

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06

laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Responsable qualité de laboratoire
- Responsable technique
- Responsable R&D
- Auditeur interne spécialisé Laboratoire
- Techniciens de laboratoire

OBJECTIFS

- Acquérir les exigences de la norme ISO 17025
- Acquérir des techniques et des outils de maîtrise de la qualité des analyses effectuées
- Acquérir des techniques d'organisation du travail
- Améliorer la gestion globale des analyses réalisées en mieux maîtrisant les ressources
- Améliorer la fiabilité des analyses effectuées

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants
Cas pratiques et retours d'expérience

FORMAT

Présentiel en salle
Formation Action sur le terrain
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Veille qualité (Documents COFRAC)



Module II

Démarche Santé et sécurité en Laboratoire d'analyses



PROGRAMME

I. Connaissances des référentiels

- I.1. Le Décret du 05 novembre 2001
- I.2. La norme ISO 45001
- I.3. Le code de la santé publique
- I.4. La LOI SANTE

II. Détermination des risques classiques

- II.1. Risque de coupure
- II.2. Risque de brûlure
- II.3. Risque de chute
- II.4. Risque d'explosion
- II.5. Risque routier
- II.6. Risque psychosocial
- II.7. TMS

III. Détermination des risques spécifiques au laboratoire de microbiologie

- III.1. Risque infectieux
- III.2. Risque chimique

IV. Le document unique

- IV.1. Formalisation de l'étude des risques
- IV.2. Rédaction de fiches risques
- IV.3. Affichages et livrets sécurité

Renseignements :

Mme Valérie ROUVET : 04 67 02 21 06
laboratoire@aqmc.fr

Durée & HORAIRES

Du Lundi au Vendredi
Une journée (7 heures)
09h – 12h30 et 13h30 – 17h00

INTERVENANT

- Mme Valérie ROUVET
Laboratoire AQMC

PUBLIC

- Responsable qualité de laboratoire
- Responsable technique
- Responsable R&D
- Auditeur interne spécialisé Laboratoire
- Techniciens de laboratoire

OBJECTIFS

- Appréhender une méthode d'analyse et d'évaluation des risques liés à la microbiologie
- Revoir l'organisation du travail dans un cadre plus sécurisant
- Apprendre à mieux gérer les ressources matérielles et humaines
- Améliorer la rentabilité et la productivité du laboratoire en limitant les accidents

PEDAGOGIE

Participative alternant exposé, exemples et questions des participants
Cas pratiques et retours d'expérience

FORMAT

Présentiel en salle
Formation Action sur le terrain
Visioconférence (Via Teams)

DOCUMENTATION

- Convention de formation
- Fascicule de formation
- Attestation de présence
- Veille réglementaire