



Nutrition



Hygiène et sécurité alimentaire



Allergie alimentaire



Hygiène du linge



Etiquetage

La sécurité et le bien-être, au cœur de nos préoccupations.

INOVALYS développe depuis de nombreuses années des prestations de formation et de conseil dédiées à la restauration collective, aux entreprises agroalimentaires, et à l'artisanat pour répondre à vos préoccupations essentielles.

La maîtrise de la sécurité alimentaire reste le premier objectif avec notamment la maîtrise du risque allergène. 4ème risque alimentaire, les allergènes sont au centre de la nouvelle réglementation INCO et font l'objet d'une attention particulière tout au long de la filière alimentaire.

Précurseur dans ce domaine, INOVALYS réalise des formations sur la prise en charge des enfants allergiques et intègre par ailleurs la gestion du risque allergènes dans l'ensemble de ces formations, du plan de maîtrise sanitaire à la présentation de l'étiquette.

Toutefois, la gestion des risques ne doit pas faire oublier la mission première de la filière alimentaire : la nutrition.

À chaque période de la vie, à la maison, à la crèche, au restaurant scolaire, en maison de retraite, les repas doivent être source de plaisir et de satisfaction. INOVALYS propose des formations et du conseil en nutrition auprès des structures d'accueil à tous les stades de la vie, qui allient sécurité alimentaire et bien-être.

INOVALYS, l'expertise à votre service.

Directeur de la Relation Client

Marc MACE

A handwritten signature in black ink that reads "Marc Mace". The signature is written in a cursive style with a large initial 'M'.

Le service Conseil et Formation

En plus de ses compétences analytiques, Inovalys a développé une offre de formation et de conseil en sécurité alimentaire, nutrition et en hygiène du linge pour vous faire bénéficier d'une expertise transversale unique, de l'agro-alimentaire à la biologie vétérinaire

Nos conseillers formateurs sont à votre disposition pour répondre à vos besoins. Ingénieurs et diététiciens, tous nos formateurs ont une expérience de terrain et sont spécialisés dans les domaines suivants :

- la réglementation alimentaire
- l'hygiène et qualité alimentaire
- l'étiquetage
- la nutrition
- l'hygiène du linge

Nos conseillers formateurs couvrent un large domaine d'activité :

- Les productions et transformations agricoles ;
- L'industrie agro-alimentaire ;
- Les entrepôts ;
- La restauration collective ;
- Les grandes et moyennes surfaces ;
- Les artisans des métiers de bouche ;
- Lingeries ...

La formation, une plus-value pour votre entreprise

Formations inter-entreprise : pour répondre à vos besoins individuels de formation.

Formation intra-entreprise : pour répondre sur mesure à un projet d'entreprise.
Une visite préalable de l'entreprise est réalisée pour une analyse spécifique de votre besoin.

Les missions de conseil, d'audit et d'accompagnement

Notre force :

Proximité et réactivité

Une disponibilité pour définir et répondre à vos besoins en conseil et formation.
Un service de proximité pour assurer un suivi.

Appui scientifique et technique

Une expertise scientifique et technique reconnue dans les domaines de l'agro-alimentaire, de l'environnement et de la santé animale, à disposition de nos formateurs.

Vos interlocuteurs

Christine LE MER : Responsable de service Conseil et Formation : **Tél. :02.51.85.44.44**
christine.lemer@inovalys.fr

Marc MACE : Directeur de la Relation Client : **Tél. :02.51.85.44.44**
marc.mace@inovalys.fr

Sommaire

FORMATIONS

Nutrition

Élaborer vos menus en restauration collective	8
L'alimentation de la personne âgée	9
Nutrition « spécial crèche »	10
L'importance de servir des goûters équilibrés et variés	11
L'alimentation à texture modifiée !!! NOUVEAU !!!	12

Hygiène et sécurité alimentaire

Les bases en hygiène alimentaire	13
Hygiène alimentaire « spécial crèche »	14
Analyses microbiologiques et interprétations	15
Construisez votre Plan de Maîtrise Sanitaire	16
La réglementation étiquetage !!! NOUVEAU !!!	17
Entretien des locaux : le nettoyage et la désinfection	18

Allergie alimentaire

L'accueil et la prise en charge des enfants allergiques en collectivité	19
---	----

Hygiène en lingerie

Les bonnes pratiques d'hygiène et la méthode RABC	20
---	----

CONSEIL - AUDIT - SUIVI POST FORMATION

Conseil

Accompagnement à la mise en place de votre étiquetage nutritionnel !!! NOUVEAU !!!	22
Accompagnement à la mise en place de votre Plan de Maîtrise Sanitaire	23
Consultant « Qualité des aliments » en PME et en GMS	24
Accompagnement à la rédaction d'un dossier d'agrément	26

Audit et suivi post formation

Audit documentaire en cuisine	27
Audit hygiène en cuisine	28
Audit de vente de fond de commerce	29
Audit hygiène en lingerie	30
Audit nutrition et Audit de validation des menus	31

Élaborer vos menus en restauration collective



Formation inter-entreprise 3 jours (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectif

Connaître les exigences de la nutrition en restauration collective.

Public

- Personnel de cuisine, de production, de distribution, gérants.
- Personnel soignant.
- Toute personne encadrant du personnel de restauration.

Intervenants

Diététiciennes nutritionnistes.

Programme

La mise à jour des connaissances sur les aliments.

Les nouveaux textes réglementaires relatifs à la nutrition en restauration collective : GEMRCN d'août 2013 et décret et arrêté de septembre 2011.

Les principes de l'équilibre alimentaire.

La réalisation d'un plan alimentaire.

La rédaction de menus adaptés aux convives.

La classification des plats préparés selon la grille de centrale du GEMRCN.

- Exercices d'application : lecture d'étiquettes.

L'alimentation de la personne âgée



Formation inter-entreprise 2 jours (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectifs

- Assurer l'équilibre alimentaire.
- Repérer les situations à risque.
- Prévenir la dénutrition.
- Privilégier le plaisir de manger.

Public

Responsables de service, infirmières, aides soignantes, cuisiniers de structures d'accueil pour personnes âgées.

Intervenants

Diététiciennes nutritionnistes.

Programme

Connaissance des groupes d'aliments et spécificités de l'alimentation des personnes âgées.

Les facteurs influençant la prise alimentaire

- Psychologiques, physiologiques, environnementaux...
- Le conseil à la personne âgée lors du repas.
- Les fréquences des plats servis et les grammages adaptés.

Le dépistage de la dénutrition

- La prise en charge, la surveillance alimentaire, les différentes préparations enrichies « maison ».
- La coordination entre les différents professionnels.

La rédaction de menus adaptés aux personnes âgées

- La prévention de la dénutrition.
- Le traitement de la dénutrition.

Nutrition

« Spécial crèche »



Formation inter-entreprise 3 jours (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectif

- Répondre aux besoins nutritionnels des enfants de 0 à 3 ans et appliquer les recommandations du GEMRCN 2013.

Public

Tout personnel de crèche : personnel de direction, puéricultrices, cuisiniers, personnel d'encadrement...

Intervenants

Diététiciennes nutritionnistes.

Programme

Connaissance des groupes d'aliments

- L'équilibre alimentaire d'un repas, d'une journée.
- Les besoins nutritionnels de l'enfant de 0 à 3 ans.

La diversification alimentaire

Réalisation d'un plan alimentaire

- Rédaction de menus adaptés aux tranches d'âges des enfants.
- Lecture des étiquettes des denrées industrielles.
- Classement des plats selon la grille de contrôle du GEMRCN 2013.
- Exercices d'application.

Stage complémentaire

Formation en hygiène alimentaire « spéciale crèche ». Informations complémentaires page 14

L'importance de servir des goûters équilibrés et variés



Formation inter-entreprise 1 jour (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Préambule

Le goûter a un intérêt nutritionnel si sa composition est judicieusement choisie.

Public

Professionnels des domaines de l'enfance, de l'animation et du social : accueils périscolaires, centres de loisirs et de vacances, assistantes maternelles...

Intervenants

Diététiciennes nutritionnistes.

Programme

Connaître les recommandations du GERM CN concernant les goûters

Découvrir l'importance nutritionnelle du goûter et les différentes familles d'aliments pouvant composer un goûter

- Apprendre à décrypter les étiquettes des denrées industrielles.
- Réaliser des goûters équilibrés en tenant compte des différents repas de la journée.
- Identifier les grammages adaptés à l'âge de l'enfant.
- Exercices d'application.

L'alimentation à texture modifiée



Formation inter-entreprise 1 jour (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectifs

- Appréhender les contraintes d'élaboration de l'alimentation à texture modifiée.
- Connaître les techniques.
- Respecter la réglementation hygiène et nutrition.
- Prévenir la dénutrition
- Privilégier le plaisir de manger.

Public

Responsables d'établissements, infirmières, aides soignantes, cuisiniers, personnel de service.

Intervenants

Diététiciennes nutritionnistes.

Programme

L'alimentation à texture modifiée : Soin et Plaisir

- Lutter contre la dénutrition.
- Proposer des plats savoureux.
- Préserver les goûts.
- Valoriser les plats, visuel, présentation.
- Préserver le plaisir de manger du résident.

Connaissance des groupes d'aliments et des modifications de leur texture.

- Techniques culinaires.
- Matériels utilisés.
- Adapter les recettes nutritionnelles.

Respect de la réglementation.

- En hygiène : le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la réalisation de repas à texture modifiée.
- En nutrition : Respect du Plan National Nutrition Santé.
Aspect du GEMRCN juillet 2015.

Les bases en hygiène alimentaire



Formation inter-entreprise 2 jours (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectifs

- Acquérir les connaissances sur le monde microbien et les règles d'hygiène, afin d'assurer la sécurité alimentaire.
- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces.
- Comprendre la réglementation concernant le Plan de Maîtrise Sanitaire.

Public

Personnel de cuisine, de production et de distribution.

Programme

Le monde microbien

- Présentation et rôle des microbes.
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes.
- La répartition des microorganismes dans les aliments.
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation : les principaux pathogènes d'origine alimentaire, les toxi-infections alimentaires collectives, les associations pathogènes/aliments.

Les autres dangers potentiels

Les dangers chimiques, physiques et biologiques.

Les sources de contamination, multiplication, non destruction

Utilisation de la règle des 5 M (Main d'œuvre, Matériel, Méthode, Milieu, Matière)

Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

- Les règles d'hygiène liées à la main d'œuvre : le comportement à adopter, la tenue, la formation...
- Les règles d'hygiène liées au matériel : l'entretien, le stockage du matériel...
- Les règles d'hygiène liées à la méthode: la chaîne du froid et du chaud, la traçabilité et l'identification des denrées, les plats témoins...
- Les règles d'hygiène liées au milieu : la marche en avant, la séparation des secteurs...
- Les règles d'hygiène liées à la matière : le stockage des denrées, les denrées à risques...

Le nettoyage et la désinfection

- Les différents types de surfaces, de souillures.
- Les détergents, les désinfectants.
- Les moyens et méthodes pour un nettoyage performant.
- La sécurité des produits.
- Le plan de nettoyage, le contrôle de l'efficacité du nettoyage.

Le plan de maîtrise sanitaire

- Les principes de l'HACCP.
- Comment mettre en place et respecter le plan de maîtrise sanitaire.

Hygiène alimentaire « spécial crèche »



Formation inter-entreprise 2 jours (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectif

Assurer la sécurité alimentaire en cuisine et biberonnerie.

Public

Tout personnel de crèche : personnel de direction, puéricultrices, cuisiniers...

Intervenants

Diététiciennes nutritionnistes.

Programme

Les risques microbiologiques

- Les exigences de la biberonnerie (texte officiel).

Les bonnes pratiques d'hygiène (locaux, matériel, personnel, températures, distribution)

- La rédaction des différentes procédures selon la méthode HACCP.

La traçabilité

Stage complémentaire

Formation en nutrition « spécial crèche ». Informations complémentaires page 10.

Analyses microbiologiques et interprétations



Formation inter-entreprise 1 jour (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectifs

- Rappel de la place des analyses microbiologiques dans le contexte réglementaire.
- Connaître les risques d'une intoxication alimentaire.
- Savoir interpréter vos résultats d'analyses microbiologiques.

Public

- Personnel de restauration collective : personnel de cuisine, chef de cuisine, gestionnaire.
- Personnel concerné par l'exploitation des résultats de ces contrôles.

Programme

Rappels sur les microorganismes

- Les paramètres de croissance.
- Les différentes contaminations.

L'analyse microbiologique

- L'intérêt de l'auto-contrôle.
- Les germes recherchés lors d'une analyse microbiologique de plat cuisiné : les critères microbiologiques.
- La lecture et l'interprétation des résultats d'analyses.

Gestion des résultats non-conformes

- La non-conformité due au processus de fabrication.
- La non-conformité due à la matière première.
- La non-conformité due à l'hygiène de la main-d'œuvre.

Visite du laboratoire de microbiologie d'INOVALYS

Observations des pratiques du laboratoire lors de l'analyse d'un échantillon.

Exercices pratiques

- Travail en groupe à partir de résultats d'analyses.
- Interprétation par les stagiaires.
- Conclusion.
- Gestion de la non-conformité.

Mise en commun

Construisez votre plan de maîtrise sanitaire



Formation inter-entreprise 2 jours (Formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectifs

- Construire son plan de maîtrise sanitaire.
- A l'issue de la formation, les participants sont capables :
 - . D'identifier le contenu du PMS conformément à la réglementation en vigueur.
 - . De déterminer la méthode de réalisation du PMS.

Public

Personnel d'encadrement, de cuisine, de production, de distribution.

Programme

Définition du plan de maîtrise sanitaire

Place du plan de maîtrise sanitaire dans la réglementation.

Les bonnes pratiques d'hygiène

- Définir les bonnes pratiques d'hygiène relatives au personnel.
- Organiser la maintenance des locaux et des équipements.
- Identifier les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production.
- Formaliser le plan de lutte contre les nuisibles.
- Contrôler l'approvisionnement en eau.
- Maîtriser les températures.
- Formaliser les contrôles à réception et à expédition.

L'analyse des dangers selon la méthode HACCP

- Identifier les dangers pour chaque étape.
- Lister les CCP et PRPO.
- Définir les limites critiques.
- Définir les procédures de surveillance.
- Mettre en place les actions correctives.
- Vérifier la mise en œuvre effective du plan de maîtrise sanitaire, son efficacité et décrire les modalités de mise à jour.

La traçabilité et la gestion des produits non conformes

- Identifier les outils nécessaires à la mise en place du système de traçabilité.
- Appliquer les instructions relatives à la gestion des produits non conformes.
- Utiliser les outils permettant la mise en œuvre d'un retrait/rappel de produits.
- Suivre la procédure en cas de suspicion de TIAC (toxi-infections alimentaires collectives).

Rédaction de procédures.

Rédaction d'instructions.

Établissement de fiches d'enregistrements.

Chaque stagiaire repartira avec un classeur qualité (procédures, fiches d'enregistrements, instructions...).

La réglementation étiquetage selon le règlement du Parlement Européen n° 1169-2011 (INCO)



Formation inter-entreprise 1 jour (Formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectifs

- Connaître les obligations générales réglementaires en matière d'étiquetage pour les produits pré-emballés et non pré-emballés.

Public

Professionnels d'établissements agro-alimentaires, dont l'artisanat, ayant en charge l'étiquetage des denrées.

Programme

1 - Définitions

- D'une denrée préemballée.
- D'une denrée non préemballée.
- D'une collectivité.

2 - Mentions obligatoires d'étiquetage pour les denrées alimentaires préemballées

- La dénomination de vente.
- La liste des ingrédients.
- L'étiquetage des ingrédients allergènes majeurs.
- La quantité de certains ingrédients.
- La quantité nette.
- La date de durabilité minimale.
- Les conditions particulières de conservation.
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant.
- Le pays d'origine ou le lieu de provenance lorsqu'il est prévu à l'article 26.
- Le mode d'emploi lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée.
- Le titre alcoométrique pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool.
- La déclaration nutritionnelle.

3 - Mentions obligatoires d'étiquetage pour les denrées alimentaires non préemballées

- La dénomination de vente.
- L'étiquetage des ingrédients allergènes majeurs.

Entretien des locaux : le nettoyage et la désinfection



Formation inter-entreprise 1 jour et demi (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectifs

- Acquérir les connaissances sur le monde microbien afin d'assurer un nettoyage et/ou une désinfection efficaces.
- Connaître les produits et les différentes méthodes de nettoyage.

Public

Personnel effectuant le nettoyage de locaux.

Programme

Le monde microbien

Facteurs influençant la vie et la multiplication bactérienne.

Le principe général du nettoyage

Les quatre facteurs du cercle de Sinner, rôle et définition.

Les produits d'entretien

- Notion de pH des produits.
- Choix du produit selon les différents types de salissures.

Les règles de précautions à l'utilisation des produits d'entretien

- Liste des précautions.
- Les règles de stockage.
- Lecture d'étiquettes, des symboles.

Le matériel de nettoyage

- Balayage (à sec, humide, assisté).
- Lavage (faubert, balai espagnol, à plat).
- Essuyage (lavettes coton, microfibres).

Le plan de nettoyage

- Méthodes.
- Procédures.
- Enregistrements.

Démonstration et mise en pratique des différentes techniques de nettoyage

Rédaction de procédures

L'accueil et la prise en charge des enfants allergiques en collectivité



Formation inter-entreprise 1 jour (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectifs

- Connaître les modalités d'accueil des enfants souffrant d'allergie alimentaire.
- Maîtriser le danger allergène lors de la préparation et la consommation des repas.
- Attitude à adopter lorsque l'enfant présente une manifestation allergique.

Public

- Professionnels des domaines de l'enfance, de l'animation et du social : établissements scolaires, accueils périscolaires, centres de loisirs et de vacances, assistantes maternelles...
- Personnel de la restauration.

Programme

La réglementation en vigueur

Les droits et obligations de la collectivité.

Les allergènes alimentaires

- Les mécanismes de l'allergie alimentaire.
- Les manifestations cliniques.
- Les allergènes à déclaration obligatoire des aliments en cause.
- Les intolérances alimentaires.
- La réglementation sur l'étiquetage des denrées : décryptage d'étiquettes.
- Les précautions à prendre lors de la préparation et la distribution des repas pour maîtriser le danger allergène (règle d'hygiène, HACCP...).

L'accueil d'un enfant allergique

- Communiquer entre les différentes personnes concernées : parents, enfants, référents de la structure d'accueil.
- Distinguer les différents signes d'appel et les symptômes visibles.
- Contenu du protocole de soins et d'urgence : lecture du protocole de soins, composition de la trousse d'urgence.
- Attitudes à adopter lorsque l'enfant présente une manifestation allergique (gestion du stress, appel médical, gestion de la trousse d'urgence).
- Adapter le traitement d'urgence selon le protocole prescrit : démonstration de l'utilisation d'une chambre d'inhalation, d'un stylo auto-injecteur.
- Le projet d'accueil individualisé (PAI) : circulaires interministérielles et de l'éducation nationale.
- Contenu du PAI.

Les bonnes pratiques d'hygiène en lingerie et la méthode RABC



Formation inter-entreprise 2 jours (formation réalisable en intra-entreprise)

Dates, lieux de stages et tarifs : se reporter à la fin du catalogue

Objectifs

- Mettre en œuvre les bonnes pratiques hygiéniques tout au long des différentes étapes du traitement du linge.
- Connaître les paramètres de lavage qui influencent l'efficacité du traitement du linge.
- Comprendre et connaître les principes de la méthode RABC.
- Savoir identifier les dangers liés au traitement du linge afin de mettre en place la méthode RABC.
- Permettre la mise en place de la méthode RABC au sein de la lingerie.

Public

- Responsable de la lingerie, responsable hygiène, gouvernante, lingère.
- Personnel souhaitant exercer en lingerie.

Intervenants

Consultante formatrice en hygiène.

Programme

La fonction « linge »

Le linge et la transmission des infections nosocomiales

Les facteurs de développement des microbes

Le traitement du linge

- Les différents textiles
- Les différentes salissures
- Les produits de lavage
- Les paramètres de lavage
- Les différentes étapes d'un programme d'entretien

Les bonnes pratiques d'hygiène en lingerie

Les aspects réglementaires et normatifs : (la norme EN 14065 RABC - le guide d'application GA 607-224 norme NF EN 14065 2013 - le référentiel des bonnes pratiques : BP 603-223, novembre 2004).

Conseil - Audit - Suivi Post Formation

 **Conseil**

 **Audit et suivi post formation**

Accompagnement à la mise en place de votre étiquetage nutritionnel

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectifs

- Mise en conformité de votre étiquetage nutritionnel selon la réglementation en vigueur.

Notre réponse

Nous mettons à votre disposition une équipe pluridisciplinaire constituée par des ingénieurs en agro-alimentaire, des chimistes, des qualitateurs et des diététiciens au service de votre étiquetage.

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

La démarche proposée

Détermination de la valeur nutritionnelle

Pré-étude pour définir la stratégie par calcul ou par 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 voire une allégation nutritionnelle.

Mise en conformité de l'étiquette

Vérification des **dénominations produits** et de la présentation des mentions obligatoires.

Accompagnement à la mise en place de votre Plan de Maitrise Sanitaire

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectifs

- Vous mettre en adéquation avec la réglementation.
- Impliquer votre établissement dans une démarche qualité.
- Garantir à vos clients la qualité et la sécurité alimentaire de vos produits.

Notre réponse

Nous mettons à votre disposition nos consultants hygiène expérimentés, qui travailleront en collaboration avec votre équipe.

Notre coopération répondra à votre démarche d'assurance qualité sanitaire par :

- L'évaluation de vos besoins.
- Le suivi des actions qualité.
- L'élaboration de votre manuel PMS.
- La formation du personnel.

La démarche proposée

Diagnostic

Définition de vos besoins par un audit d'évaluation.

Manuel qualité

En collaboration avec vos équipes :

- Analyse des risques selon la méthode HACCP.
- Rédaction des documents qualité (procédures, instructions, enregistrements...).

Formation

Formation du personnel à l'utilisation du manuel PMS.

Suivi

- Rédaction d'une grille d'audit.
- Réalisation d'audits de surveillance.

Consultant « Qualité des aliments » en PME et en GMS

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectifs

- Assurer la qualité et la sécurité alimentaire de vos produits.
- Garantir le respect des exigences réglementaires.
- Impliquer le personnel dans votre démarche qualité.

Fort d'une expérience de plus de 30 années dans le domaine de l'agro alimentaire, INOVALYS propose aujourd'hui une prestation intégrée d'assistance qualité PME et GMS.

Cette prestation peut être dimensionnée en fonction de la situation de chaque établissement et du projet interne de délégation, allant de l'évaluation simple au regard des référentiels réglementaires ou d'un référentiel normatif, à une démarche intégrant la totalité des fonctions « qualité et hygiène alimentaire » du site.

Nos atouts

- Un langage pratique compréhensible par les opérateurs.
- Une prise en compte permanente des contraintes de production de vente.
- Une expertise scientifique.
- Une documentation sur la jurisprudence des exigences administratives mise en place à INOVALYS depuis plus de 15 années sur les pratiques en PME et en GMS.
- Une disponibilité des équipes d'INOVALYS et une capacité d'intervention rapide sur les départements de la Loire Atlantique, de la Sarthe et du Maine et Loire.

Des missions ponctuelles : évaluation de la situation

Le diagnostic complet (suivant la réglementation en cours)

La formation en hygiène

Les plans de nettoyage

Le plan de contrôle microbiologique

La mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire

L'étiquetage, le pancartage

La mise en place ou l'accompagnement

- Référentiel IFS/BRC/ISO 22000/ISO 9001.
- Dossier d'agrément.

Consultant

« Qualité des aliments » en PME et en GMS

L'assistance qualité au long cours

Suivi qualité ou pilotage au sein de l'établissement

- Management de la qualité.
- Contrôle de la réception.
- Maîtrise de la chaîne du froid.
- Surveillance des conditions de stockage et expédition.
- Suivi et application de la traçabilité.
- Mise en place et adhésion à la politique qualité de l'établissement.
- Gestion des litiges fournisseurs.
- Gestion des réclamations clients.
- Gestion des produits non conformes.
- Suivi du plan de contrôle microbiologique.
- Gestion des non conformités des analyses.
- Étiquetage des denrées alimentaires pré-emballées et non pré-emballées.

Vérification du système de surveillance mise en place

- Audits ponctuels thématiques : traçabilité, chaîne du froid.
- Evolution réglementaire, anticipation.
- Relations avec les autorités et administrations.

Vérification du nettoyage et de la désinfection

- Application des plans de nettoyage.
- Contrôles ponctuels sur la propreté des zones de fabrication.
- Mise en place d'actions correctives.
- Vérification du retour à la conformité.

Le support scientifique, technique et administratif

- Apport scientifique en cas de crise, de réclamation, de litige.
- Évolution réglementaire, anticipation.
- Relations avec les autorités et administrations.

Autres prestations

- Qualité microbiologique des aliments, analyses sous accréditation COFRAC.
- Analyse des pesticides.
- Problématiques allergènes.
- Déclaration nutritionnelle.
- Étalonnage des thermomètres.
- Qualité de l'eau - suivi des rejets - légionelles...

Accompagnement à la rédaction d'un dossier d'agrément

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectif

Vous Permettre de fournir un dossier d'agrément complet et jugé recevable par les Services Vétérinaires pour l'autorisation de la vente ou de la distribution de denrées alimentaires.

Notre réponse

Nous mettons à votre disposition nos consultants expérimentés qui travailleront en collaboration avec votre équipe.

Notre coopération répondra à votre démarche d'assurance qualité sanitaire par :

- L'évaluation de vos besoins.
- L'élaboration de votre dossier d'agrément.
- La formation du personnel.
- Le suivi des actions à mener.

La démarche proposée

Travail sur place en collaboration avec le responsable HACCP

Diagnostic

- Définition de vos besoins.
- Évaluation du point d'avancement du dossier.

Constitution du dossier d'agrément

Le conseiller d'INOVALYS :

- ↳ Vous établit la liste de tous les documents à fournir aux Services Vétérinaires pour le dossier d'agrément sanitaire. (DDPP)
- ↳ Vous explique le contenu des éléments à fournir.
- ↳ Vous aide ou vous rédige les documents relatifs à la constitution du dossier d'agrément sanitaire.

Consultant Diététicien Nutritionniste

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectifs

- Assurer la prise en charge nutritionnelle de la personne âgée.
- Conserver le plaisir de manger des résidents dans le respect de la réglementation.

Notre réponse

Nous mettons à votre disposition une diététicienne consultante formatrice :

- pour répondre aux spécificités alimentaires des personnes âgées,
- Pour prévenir et dépister la dénutrition,
- Pour la mise en place de traitement spécifique sur orientation prescriptive du médecin.

La démarche proposée

Diagnostic

Définition de vos besoins par un audit d'évaluation.

Suivi

La diététicienne nutritionniste fait le lien entre le personnel médical, de service, de cuisine et les résidents afin de :

- . couvrir leurs besoins physiologiques,
- . d'optimiser leur autonomie de la prise du repas,
- . de privilégier le plaisir de manger.

Audit hygiène et documentaire en restauration

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectifs

Aider le personnel à répondre aux exigences réglementaires.

Cet audit est une occasion pour vous de faire le point sur vos locaux, votre matériel et votre organisation.

- Contrôler les applications des règles d'hygiène alimentaire conformément à la réglementation en vigueur.
- Vérifier le système HACCP et le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Assurer un suivi post formation.

La démarche proposée

Observation des pratiques professionnelles

- Moment d'échange avec le personnel.
- Observation des gestes d'hygiène de base.
- Constat de l'organisation.
- Analyse des méthodes de travail.

Observation de l'état des locaux et des équipements

- Normes et règlements relatifs aux installations.
- Agencement des locaux et du matériel.
- Respect de la marche en avant.
- Maintenance préventive du matériel.
- Plan de nettoyage et désinfection.

Vérification de la conformité de votre plan HACCP

- Bilan de la documentation.
- Établissement de la liste des procédures et des enregistrements.
- Conformité de la traçabilité.
- Vérification des auto-contrôles.

Mesurer la mise en application des nouvelles connaissances et compétences acquises lors d'une formation.

Avantages de cette méthode

- Valoriser la contribution de chacun.
- Valider les connaissances acquises.
- Sensibiliser le personnel à l'objectif de sécurité alimentaire.

Audit de vente de fond de commerce

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectif

Évaluation des « non conformités » relatives à la réglementation en vigueur lors de l'audit avant la transaction.

Notre réponse

Nous mettons à votre disposition une équipe d'auditeurs, forte d'expérience de terrain et qui s'appuie sur des outils d'audit performants.

Un audit complet de votre établissement vous permettra de mesurer votre niveau de conformité et de disposer d'axes d'amélioration.

Textes de références

- Règlement 2073/2003 concernant les critères microbiologiques.
- Règlement 252/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires.

Audit hygiène en lingerie

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectifs

- Établir un état des lieux sur le respect des bonnes pratiques d'hygiène lors du traitement du linge.
- Vérifier l'application de la méthode RABC.
- Assurer un suivi post formation.

La démarche proposée

Observation des pratiques professionnelles

- Moment d'échange avec le personnel.
- Observations des gestes d'hygiène de base.
- Constat de l'organisation.
- Analyse des méthodes de travail.

Mesurer la mise en pratique des nouvelles connaissances et compétences acquises lors d'une formation.

Mise en évidence des non-conformités par rapport au référentiel et/ou au respect du RABC

Proposition d'axes d'amélioration

Établissement d'un compte-rendu écrit avec un plan d'action.

Audit nutrition

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectifs

L'équilibre alimentaire est indispensable dans la qualité des repas proposés.

Il est donc important de s'assurer que vos menus correspondent aux besoins de vos convives

- Améliorer la qualité des repas servis en collectivité et appliquer les règles nutritionnelles du GEMRCN d'août 2013.
- Assurer un suivi post formation.

La démarche proposée

Au sein de la cuisine de l'établissement

- Vérifier l'équilibre alimentaire et la qualité des repas en lien avec la grille de contrôle du GEMRCN en fonction du type de convives (fréquence des plats servis, grammages adaptés, choix des produits, modes de cuisson, etc...).
- Compte-rendu écrit de l'audit relevant les non conformités et proposition d'axes d'amélioration.
- Mesurer la mise en pratique des nouvelles connaissances et compétences acquises lors d'une formation.

Validation des menus

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectifs

Afin de respecter les recommandations nutritionnelles du GEMRCN 2013 et de répondre aux préoccupations des convives et des familles, il est indispensable que les menus soient visés par un professionnel de la nutrition.

- Servir des menus adaptés aux convives suivant leurs âges et leurs besoins nutritionnels.
- Respecter la grille de contrôle du GEMRCN 2013.

La démarche proposée

Vérification des menus suivant la grille de contrôle du GEMRCN 2013.

Proposition d'éventuelles améliorations en concertation avec l'équipe de cuisine.

Classement des fiches techniques des plats (industriels et recettes « maison »).

Fourniture d'une attestation reconnue par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP), validant la conformité de vos menus avec le GEMRCN 2013.

Note

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Un bulletin d'inscription par participant et par stage

Formation

Intitulé :

Dates :

Lieux : NANTES ANGERS LE MANS

Établissement

Raison sociale :

Adresse :

Code postal : Ville :

Nom du responsable :

Tel :

Participant

Nom : Prénom :

Fonction :

Coût

- 1 journée de formation : 203,60 € HT
- 1 journée et demie de formation : 305,40 € HT
- 2 jours de formation : 407,20 € HT
- 3 jours de formation : 610,80 € HT

- Option frais de repas : 9 € HT

Informations pratiques

Lieu : Il est précisé sur la convocation qui vous sera adressée 15 jours avant le début du stage.

Convention de formation : Elle est envoyée avec la confirmation d'inscription dès réception de ce bulletin.

Attestation de suivi de stage : Elle vous est adressée à l'issue de chaque stage.

Limite d'inscription : 15 jours avant la date.

BULLETIN D'INSCRIPTION A RETOURNER

Par tel : 02 51 85 44 44 / Par fax : 02 51 85 44 50

Par mail : contact@inovalys.fr

Par courrier : INOVALYS
Route de Gachet
BP 52703
44327 NANTES Cedex 03

Date :

Signature et cachet de l'entreprise :

FINANCEMENT DES FORMATIONS

INOVALYS est un organisme de formation enregistré auprès du Préfet sous le numéro 52 44 07164 44 qui permet la prise en charge des formations par votre organisme collecteur agréé (OPCA).

Toutes nos formations sont éligibles au DIF (droit individuel à la formation) et au CPF (compte personnel de formation).

FORMATION	DUREE	SITE	DATES	TARIFS
Elaborer vos menus en restauration collective	3 jours	Nantes	25, 26 janvier et 1er février 2016	610,80 € HT
		Angers	20-21 et 27 avril 2016	
		Le Mans	30, 31 mai et 06 juin 2016	
L'alimentation de la personne âgée	2 jours	Nantes	07 et 08 mars 2016	407,20 € HT
		Angers	27 et 28 juin 2016	
Nutrition « spécial crèche »	3 jours	Nantes	21, 22 et 29 mars 2016	610,80 € HT
L'importance de servir des goûters équilibrés et variés	1 jour	Nantes	24 mai 2016	203,60 € HT
L'alimentation à texture modifiée	1 jour	Nantes	16 juin 2016	203,60 € HT
Les bases en hygiène alimentaire	2 jours	Nantes	25 et 26 février 2016	407,20 € HT
		Angers	10 et 17 mars 2016	
		Le Mans	21 et 28 avril 2016	
Entretien des locaux : le nettoyage et la désinfection	1 jour et demi	Nantes	09 et 10 juin 2016	305,40 € HT
		Le Mans	20 et 21 juin 2016	
Analyses microbiologiques et interprétations	1 jour	Angers	2 juin 2016	203,60 € HT
Construisez votre Plan de Maîtrise Sanitaire	2 jours	Nantes	17 et 18 mars 2016	407,20 € HT
Hygiène alimentaire « spécial crèche »	2 jours	Nantes	20 et 21 juin 2016	407,20 € HT
		Angers	28 et 29 avril 2016	
		Le Mans	07 et 08 juin 2016	
L'accueil et la prise en charge des enfants allergiques en collectivité	1 jour	Nantes	03 juin 2016	203,60 € HT
		Angers	10 juin 2016	
		Le Mans	17 juin 2016	
Les bonnes pratiques d'hygiène en lingerie et la méthode RABC	2 jours	Nantes	13 et 14 juin 2016	407,20 € HT
PRESENTATION DU REGLEMENT INCO (règlement du Parlement Européen n° 1169/2011)	1 jour	Nantes	22 avril 2016	203,60 € HT
		Angers	18 janvier 2016	
		Le Mans	26 mai 2016	

FINANCEMENT DES FORMATIONS

INOVALYS est un organisme de formation enregistré auprès du Préfet sous le numéro 52 44 07164 44 qui permet la prise en charge des formations par votre organisme collecteur agréé (OPCA).

FORMATION	DUREE	SITE	DATES	TARIFS
Elaborer vos menus en restauration collective	3 jours	Nantes	12, 13 et 22 septembre 2016	610,80 € HT
L'alimentation de la personne âgée	2 jours	Nantes	28 et 29 novembre 2016	407,20 € HT
		Le Mans	26 et 27 septembre 2016	
Nutrition « spécial crèche »	3 jours	Nantes	19, 20 et 28 septembre 2016	610,80 € HT
		Angers	03, 04 et 13 octobre 2016	
L'importance de servir des goûters équilibrés et variés	1 jour	Le Mans	14, 15 et 21 novembre 2016	203,60 € HT
		Nantes	10 octobre 2016	
		Angers	14 octobre 2016	
L'alimentation à texture modifiée	1 jour	Le Mans	22 novembre 2016	203,60 € HT
		Angers	5 octobre 2016	

Les bases en hygiène alimentaire	2 jours	Nantes	03 et 04 octobre 2016	407,20 € HT
Hygiène alimentaire « spécial crèche »	2 jours	Nantes	5 décembre et 6 décembre	407,20 € HT
Analyses microbiologiques et interprétations	1 jour	Nantes	29 septembre 2016	203,60 € HT
		Le Mans	13 octobre 2016	
Construisez votre Plan de Maîtrise Sanitaire	2 jours	Nantes	17 et 18 novembre 2016	407,20 € HT
		Angers	14 et 15 novembre 2016	
		Le Mans	28 et 29 novembre 2016	
Entretien des locaux : le nettoyage et la désinfection	1 jour et demi	Nantes	13 et 14 octobre 2016	305,40 € HT
		Angers	24 et 25 novembre 2016	

L'accueil et la prise en charge des enfants allergiques en collectivité	1 jour	Nantes	25 novembre 2016	203,60 € HT
--	--------	--------	------------------	-------------

Les bonnes pratiques d'hygiène en lingerie et la méthode RABC	2 jours	Nantes	21 et 22 novembre 2016	407,20 € HT
		Angers	26 et 27 septembre 2016	
		Le Mans	03 et 04 octobre 2016	

PRESENTATION DU REGLEMENT INCO (règlement du Parlement Européen n° 1169/2011)	1 jour	Nantes	7 octobre 2016	203,60 € HT
		Angers	11 octobre 2016	
		Le Mans	6 octobre 2016	

FINANCEMENT DES FORMATIONS

INOVALYS est un organisme de formation enregistré auprès du Préfet sous le numéro 52 44 07164 44 qui permet la prise en charge des formations par votre organisme collecteur agréé (OPCA).