

FORMATION - AUDIT - CONSEIL

inovalys



Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration



Maîtriser le danger allergène : une obligation réglementaire



L'analyse microbiologique d'une denrée alimentaire et son interprétation



Entretien des locaux : nettoyage et désinfection



Conseil - Audit

RESTAURATION - HOTELLERIE - LOISIRS

SOMMAIRE

FORMATIONS	SITE	DATES	PAGE	
	Nantes	1er et 8 juin 2015 21 et 28 septembre 2015		
« Le guide des bonnes pratiques d'hygiène et la qualité alimentaire en restauration »		Angers	1er et 8 juin 2015	4
		Le Mans	5 et 12 octobre 2015	
« Maîtriser le danger allergène en restauration : une obligation réglementaire »		Nantes	30 novembre 2015	6
« L'analyse microbiologique d'une denrée alimentaire »	Nantes	23 juin 2015	7	
« Entretien des locaux : le nettoyage et la désinfection »	Nantes	19 et 26 novembre 2015	8	
CONSEIL- AUDIT			9	
« Audit hygiène en cuisine »				
« Audit de vente de fond de commerce »				
PRESENTATION DU SERVICE CONSEIL ET FORMATION			11	

FINANCEMENT DES FORMATIONS

INOVALYS est un organisme de formation enregistré auprès du Préfet sous le numéro 52 44 07164 44



L'OPCA Fafih accompagne ses adhérents en leur proposant des actions de formations collectives destinées à accroître leur compétitivité en développant les compétences de leurs salariés. Cette offre est accessible aux entreprises adhérentes du Fafih à jour de leurs contributions. Ces formations sont financées sur les fonds mutualisés du secteur, avec une participation pour les entreprises de 50 salariés et plus.

INOVALYS a été sélectionné en tant que partenaire du Fafih pour l'organisation d'actions collectives en 2015.

INOVALYS est également enregistré auprès de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la Région des Pays de la Loire) pour la dispense des formations hygiène obligatoires spécifiques à la restauration commerciale.

PROCEDURES D'INSCRIPTIONS POUR LES ACTIONS COLLECTIVES

Trouvez un stage et inscrivez vos salariés en ligne à partir de la page suivante :

<http://www.fafih.com/moteur-recherche>

Les renseignements suivants sont à saisir dans le moteur de recherche :

Prévention, hygiène, sécurité et développement durable	▼
Autres	▼
PAYS DE LA LOIRE	▼

Aucune inscription papier ne sera plus acceptée par le Fafih.

PROCEDURES D'INSCRIPTIONS POUR LES AUTRES FORMATIONS

Trouvez un stage et inscrivez vos salariés à l'aide d'un bulletin d'inscription, à partir de la page internet suivante :

http://www.inovalys.fr/fileadmin/formation/bulletin_inscription_2015.pdf

Le bulletin d'inscription est à retourner :

Par fax : 02 51 85 44 50

Par mail : contact@inovalys.fr

Par courrier : INOVALYS - Route de Gachet - BP 52703 - 44327 NANTES cedex 3

LE GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET LA QUALITE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION



Durée : 2 jours

Possibilité de prise en charge dans le cadre des actions collectives



DATES DES SESSIONS 2015

NANTES

1er et 8 juin 2015
21 et 28 septembre 2015

ANGERS

1er et 8 juin 2015

LE MANS

5 et 12 octobre 2015

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Acquérir les connaissances de base sur le monde microbien, et les dangers dans l'alimentation, afin de mettre en place et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en respectant la réglementation en vigueur.

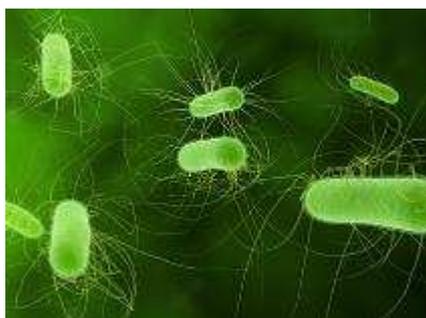
MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques sont actives et impliquantes à partir d'exemples concrets avec l'utilisation de support audiovisuels et de matériel de démonstration.

Remise d'un document de synthèse à chaque participant.

QUALIFICATION DES INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont également consultants pour la restauration. Ils ont tous une formation supérieure en agro-alimentaire et en microbiologie des aliments.



CONTENU DE LA FORMATION

1ère journée

Sensibilisation aux dangers microbiologiques dans l'alimentation et aux moyens de maîtrise

Le monde microbien

- La présentation et le rôle des microbes.
- Les facteurs influençant la vie et la multiplication bactérienne.
- La répartition des microbes dans les aliments.
- Les germes pathogènes et les toxi-infections alimentaires.

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 règles d'hygiène à appliquer, de la réception des marchandises à la consommation

- La marche en avant et la séparation des secteurs.
- L'hygiène du personnel.
- La maîtrise des températures (stockage, chaîne du froid, cellule de refroidissement, chaîne du chaud).
- La congélation et la décongélation.
- Le conditionnement sous vide.
- Les conditions de préparations.
- Le rangement rationnel et la séparation des produits.

Le nettoyage et la désinfection

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

2ème journée

La réglementation en vigueur concernant la restauration commerciale

APPORTS THÉORIQUES

La réglementation en vigueur relative aux règles sanitaires applicables à la restauration commerciale

- Notions de déclaration, d'agrément, dérogation à l'obligation d'agrément.
- Les principes de base du Paquet Hygiène.

Les contrôles officiels

- Le rôle de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, Agence Régionale de Santé
- Les grilles d'inspection, points de contrôle permanents et ciblés.
- Les suites de l'inspection : rapport, saisie, procès verbal, mise en demeure, fermeture.

Comment mettre en place et appliquer son Plan de Maîtrise Sanitaire

- Définition et contenu du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Les bonnes pratiques d'hygiène (pré-requis).
- Les principes et les procédures de la démarche HACCP.
- La traçabilité et la gestion des produits non conformes.
- Le plan d'auto contrôle microbiologique.

ÉXERCICES PRATIQUES

- Analyse d'une situation à partir d'exemple concrets.
- Apprendre à rédiger un modèle de procédure, d'instruction, de fiche d'enregistrements.

MAÎTRISER LE DANGER ALLERGENE EN RESTAURATION : une obligation réglementaire



DURÉE
1 journée

DATE DE LA SESSION 2015

Possibilité de prise en charge dans le cadre des actions collectives



NANTES

30 novembre 2015

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Connaître les dispositifs réglementaires concernant l'information du consommateur sur la présence d'allergènes.

Pouvoir informer le consommateur de la présence d'allergènes dans les plats proposés.

Pouvoir conseiller le consommateur pour un produit de substitution.

Maîtriser le danger allergène pour des préparations adaptées

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Il est demandé à chaque stagiaire d'apporter des menus et/ou des fiches recettes.

Les méthodes pédagogiques sont actives et impliquantes à partir d'exemples concrets avec l'utilisation de supports audiovisuels et de matériel de démonstration.

Remise d'un document de synthèse à chaque participant.

QUALIFICATION DES INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont également consultants pour la restauration. Ils ont tous une formation supérieure en agro-alimentaire et en microbiologie des aliments.

CONTENU DE LA FORMATION

La réglementation

- Règlements européens sur l'étiquetage et l'information du consommateur (INCO).
- Responsabilité du fabricant.
- Liste des allergènes à étiquetage obligatoire.

Les manifestations de l'allergie

- Définition de l'allergie alimentaire.
- Processus de l'allergie.
- Manifestations cliniques de l'allergie alimentaire.

Les mesures préventives

- Maîtrise du danger allergène lors de la préparation et du service des repas.
- Traçabilité allergène du fournisseur au consommateur.

Comment accueillir et servir sereinement un convive présentant une allergie alimentaire :

- Communication entre le client, le serveur et la cuisine.
- Connaissance du risque allergène.
- Formation du personnel.

L'ANALYSE MICROBIOLOGIQUE D'UNE DENRÉE ALIMENTAIRE



DURÉE
1 journée

COUT :
203,60 € HT

DATE DE LA SESSION 2015

NANTES
23 juin 2015

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques sont actives et impliquantes à partir d'exemples concrets avec l'utilisation de support audiovisuels et de matériel de démonstration.

Remise d'un document de synthèse à chaque participant.

QUALIFICATION DES INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont également consultants pour la restauration. Ils ont tous une formation supérieure en agro-alimentaire et en microbiologie des aliments.

CONTENU DE LA FORMATION

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

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

ENTRETIEN DES LOCAUX : LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION



DURÉE
1 journée 1/2

COUT :
305,40 € HT

DATE DE LA SESSION 2015

NANTES
19 et 26 novembre 2015

OBJECTIFS DE LA FORMATION

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.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Les méthodes pédagogiques sont actives et impliquantes à partir d'exemples concrets avec l'utilisation de support audiovisuels et de matériel de démonstration.

Remise d'un document de synthèse à chaque participant.

QUALIFICATION DES INTERVENANTS

Les formateurs intervenants sont également consultants pour la restauration. Ils ont tous une formation supérieure en agro-alimentaire et en microbiologie des aliments.

CONTENU DE LA FORMATION

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.

AUDIT HYGIENE EN CUISINE



OFFRE PERSONNALISEE : Nous contacter

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.
- Assurer un suivi post formation

AVANTAGES DE CETTE METHODE

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

LA DEMARCHE PROPOSEE

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.

AUDIT DE VENTE DE FOND DE COMMERCE



OFFRE PERSONNALISEE : Nous contacter

OBJECTIFS

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

NOTRE REPONSE

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.

LE SERVICE CONSEIL ET FORMATION : domaines de spécialités

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

8 consultants formateurs constituent l'équipe de la cellule formation. Ils 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 la qualité alimentaire ;
- 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 ;
- les 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

CONTACTS ET LIEUX DE FORMATIONS

CONTACT À INOVALYS

Christine LE MER

☎ 02 51 85 44 44

✉ contact.client@inovalys.fr

ADRESSES DES LIEUX DE FORMATION

Nantes

Route de Gachet-BP 52703
44327 NANTES Cedex 3

☎ 02 51 85 44 44

✉ contact@inovalys.fr

Angers

Square Emile Roux, 18 boulevard Lavoisier
CS 20943

49009 ANGERS Cedex 1

☎ 02 51 85 44 44

✉ contact@inovalys.fr

Le Mans

128 rue Beaugé
72018 LE MANS Cedex 2

☎ 02 51 85 44 44

✉ contact@inovalys.fr

inovalys

« *Un interlocuteur unique pour répondre à vos demandes d'analyses, de prélèvements, de formations et d'expertises.* »



www.inovalys.fr