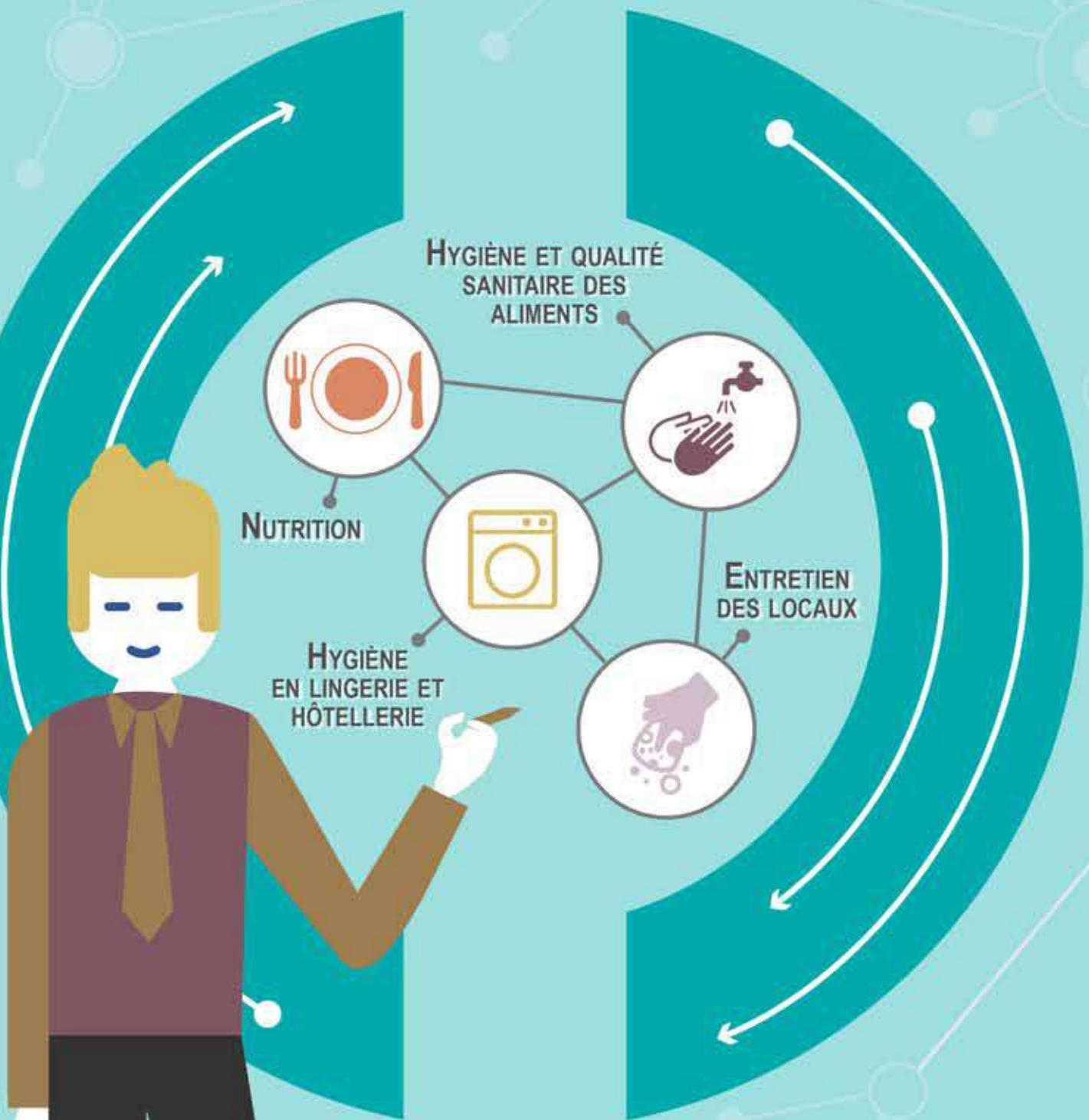


CATALOGUE

FORMATION - AUDIT - CONSEIL



EDITO

La sécurité sanitaire des aliments et l'équilibre alimentaire sont au cœur des préoccupations des pouvoirs publics, qu'il s'agisse de l'industrie agro-alimentaire, des producteurs locaux, des artisans et de la restauration collective.

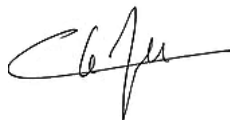
Préserver une alimentation saine et sans danger pour le consommateur nécessite la formation, l'accompagnement des salariés et dirigeants des différents secteurs de l'alimentation.

Notre certificat « Garantir l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments » répond aux besoins de toute activité alimentaire pour améliorer de façon continue les conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire (HACCP, Plan de Maitrise Sanitaire...).

Pour répondre à la loi EGALIM et la loi Agec, nos formateurs consultants vous accompagnent et vous forment en vous proposant des prestations sur mesure :

- Alimentation végétarienne et équilibre alimentaire
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Constituer son marché alimentaire

Inovalys, laboratoire public spécialisé dans la sécurité alimentaire et la surveillance de l'environnement, a une solide expertise en matière de formation professionnelle pour vous accompagner dans votre démarche qualité et ainsi répondre aux nouvelles normes sanitaires et nutritionnelles.



Christine LE MER
Responsable du Service Formation Conseil

PRÉSENTATION DE L'ENTREPRISE

Le laboratoire

Inovalys est un groupement d'intérêt public issu de la fusion au 1er avril 2014 des trois laboratoires départementaux du Maine-et-Loire (Anjou Laboratoire), de Loire-Atlantique (Institut D'Analyse et de Conseil) et de la Sarthe (Laboratoire départemental de la Sarthe). Au 1^{er} janvier 2020, le laboratoire de Touraine (Département d'Indre-et-Loire) a rejoint le GIP Inovalys et au 1^{er} janvier 2022 c'est le LDA56 (Morbihan) qui agrandit ce GIP. Il est l'un des plus grands laboratoires publics de France.



+ de 500 collaborateurs



6 millions d'analyses/an



+ de 20 000 Clients



6 sites géographiques

Des compétences scientifiques et techniques reconnues :



Hygiène et sécurité des aliments et de l'eau



Surveillance de l'environnement, analyse de l'air, qualité de l'eau et des sols

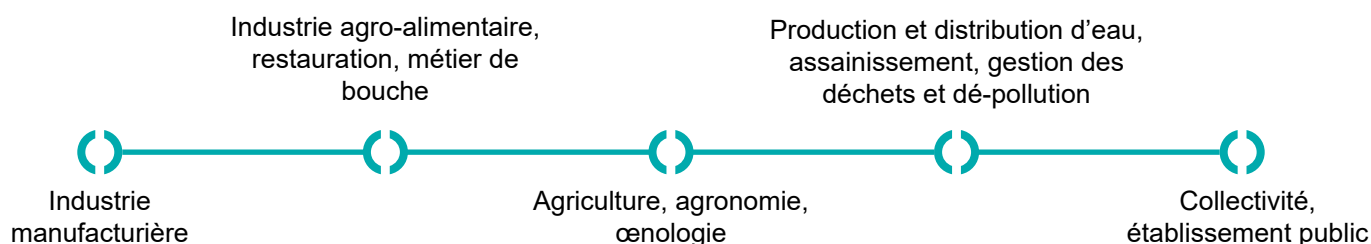


Santé animale et biologie vétérinaire

Organisé autour de ses trois filières historiques que sont la sécurité alimentaire, la surveillance de l'environnement et la santé animale, le laboratoire Inovalys a pour objectif d'être un outil de développement économique local dans le cadre de ses missions de service public et de ses prestations auprès des acteurs privés de l'artisanat et de l'industrie de tous secteurs.

Dans chacun de ses départements d'origine et au delà, Inovalys propose un service global, collecte, prélèvement, analyse et formation avec la même réactivité et la même qualité.

Un large secteur d'intervention :



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.

Nos conseillers formateurs :

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 et le gaspillage alimentaire
- 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, hôtellerie, ...

La formation, une plus-value pour votre entreprise



Formations inter-entreprise

Pour répondre à vos besoins individuels de formation, échanger, partager avec le groupe.



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 vos besoins.

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

○ **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

L'équipe de formateurs-consultants

Tél. : 02.51.85.44.44
contact@inovalys.fr

FORMATIONS



NUTRITION

Élaborer vos menus en restauration collective	9
Lutter contre le gaspillage alimentaire	10
Alimentation végétarienne et équilibre alimentaire	11
Nutrition «petite enfance»	12
Servir des goûters équilibrés et variés	13
Alimentation de la personne âgée	14
Alimentation à texture modifiée	15
Accueil et prise en charge des enfants allergiques en collectivité	16



Hygiène et qualité sanitaire des aliments

Bases en hygiène alimentaire	17
Maintien des connaissances en hygiène alimentaire	18
Plan de Maîtrise Sanitaire et « HACCP »	19
Analyses microbiologiques et interprétations	20
Bases en hygiène alimentaire adaptées à la restauration commerciale	21
Hygiène alimentaire « spécial crèche »	22
Auditeur interne en hygiène alimentaire	23
Réglementation étiquetage INCO	24



ENTRETIEN DES LOCAUX

Entretien des locaux administratifs, nettoyage et désinfection	25
--	----



HYGIÈNE EN LINGERIE

Bonnes pratiques d'hygiène en lingerie et démarche RABC	26
---	----

CONSEIL - AUDIT - SUIVI POST FORMATION

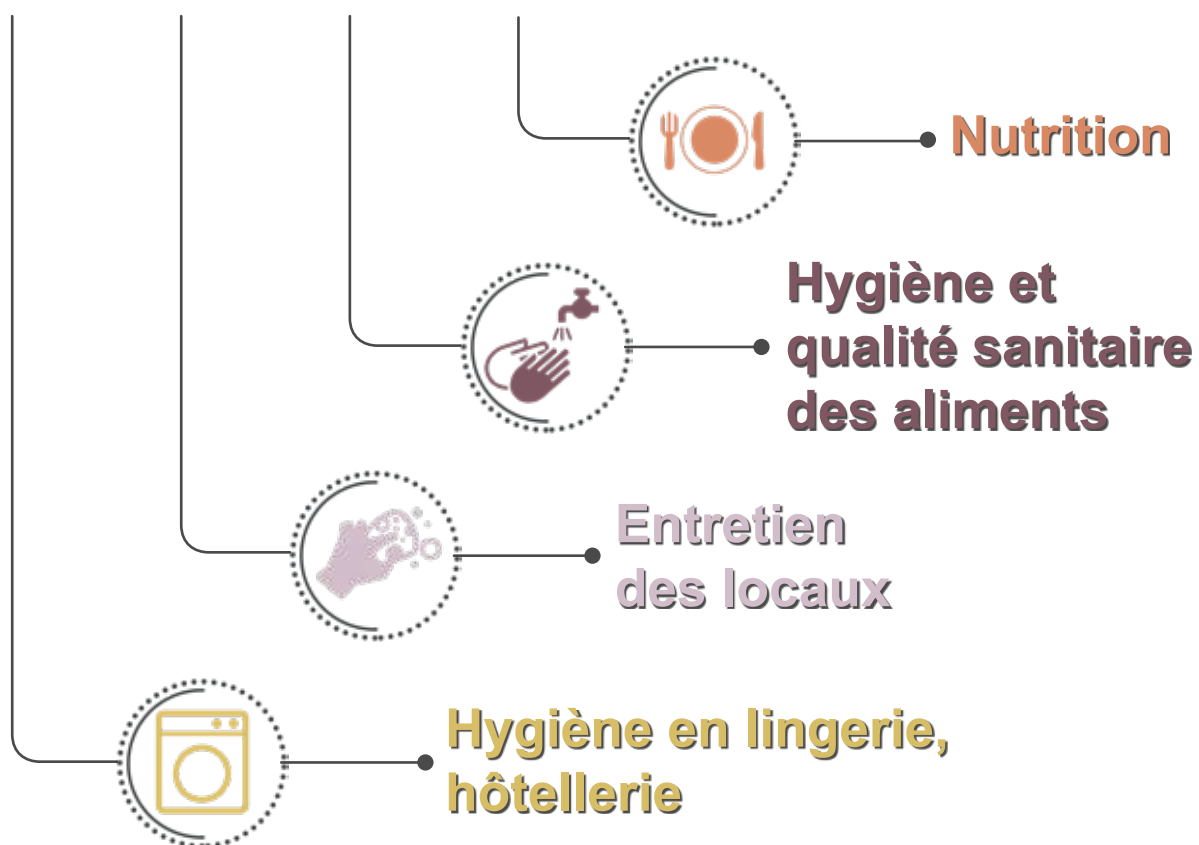


Mettre en place votre Plan de Maîtrise Sanitaire : « PMS »	28
Constituer votre dossier d'agrément	29
Valider les plans de votre structure	30
Élaborer votre étiquetage réglementaire	31
Accompagner votre structure à la certification IFS FOOD	32
Valoriser votre établissement au travers d'une démarche de management de l'hygiène « préparation à l'inspection volontaire » - restauration collective -	33
Valoriser votre établissement au travers d'une démarche de management de l'hygiène - restauration commerciale - « Norme NF V01-015 » ou « Norme NF V01-016 »	34
Notre Consultant « Qualité sanitaire des aliments » pour vous épauler	35
Notre Consultant Diététicien-Nutritionniste pour vous épauler	36
Valider les menus de votre restaurant	37
Constituer son dossier « Marché alimentaire »	38



Audit fonctionnel et Managérial d'une cuisine en restauration collective	39
Audit hygiène Alimentaire et Documentaire	40
Audit de Conformité des locaux et du matériel	41
Audit de vente d'un fonds de commerce	42
Audit hygiène en hôtellerie	43
Audit hygiène en lingerie	44
Audit nutrition	45

FORMATIONS



Élaborer vos menus en restauration collective



FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

3 jours (21 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Identifier les exigences de la nutrition en restauration collective
- Composer des menus équilibrés selon les besoins et attentes des convives



PUBLIC

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



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Exercice sur le plan alimentaire
- Travail en groupe : exercices sur des menus à équilibrer

PROGRAMME

Connaissance sur les familles d'aliments :

- Groupes d'aliments
- Principaux nutriments
- Rôle des nutriments dans l'alimentation
- Apports journaliers recommandés
- Besoins alimentaires par tranche d'âge

Textes réglementaires relatifs à la nutrition en restauration collective :

- Plan national nutrition santé PNNS4,
- Guide du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)
- Loi Egalim 2019

Principes de l'équilibre alimentaire

Réalisation d'un plan alimentaire :

- Techniques d'élaboration

Rédaction de menus adaptés aux convives

Classification des plats préparés selon la grille du GEMRCN :

- Exercices d'application
- Lecture d'étiquettes
-



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈMES ASSOCIÉS

- Accueil et prise en charge des enfants allergiques
- Servir des goûters équilibrés et variés

Lutter contre le gaspillage alimentaire

et gérer durablement les déchets en restauration collective

NOUVEAU



FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective.
- Appréhender le cahier des clauses techniques (CCTP)
- Analyser sa gestion des déchets et identifier les leviers mobilisateurs et fédérateurs pour impulser et mobiliser l'ensemble de la communauté éducative et les élèves autour du projet
- Accompagner la mise en place d'une bonne gestion des déchets pour le personnel de restauration et les consommateurs
- Élaborer un plan d'action pour mener à bien son projet de prévention du gaspillage alimentaire.



PUBLIC

- Responsables d'équipes techniques de restauration
- Cuisiniers référant
- Agents de service



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Pédagogie alternant exposés, études de cas (en cuisine*), exercices et partage des retours d'expérience.
- Power point
- Remise d'un outil d'évaluation permettant de calculer les pertes et les coûts journaliers.

* pour les formations en intra entreprise

PROGRAMME

La réglementation relative à la gestion des déchets en restauration collective :

- La loi Egalim et les obligations de pesées,
- La loi Agéc (économie circulaire)
- Les différents types de pesées
- L'état des lieux du gaspillage alimentaire,
- Passer d'un modèle linéaire (produire- consommer- jeter) à une économie circulaire économe en ressource et lutte contre le gaspillage

La notion de tri et du traitement des déchets :

- Définitions et représentations des notions de gaspillage et de déchets alimentaires : causes, sources, acteurs concernés.
- Repérer les différents postes de gaspillage : achats et gestion des stocks, préparation, distribution, consommation-retour plateau.
- Les solutions existantes.
- Les pistes d'actions et solutions envisageables au niveau des différentes étapes du processus de restauration

Rendre le consommateur acteur du tri :

- Séparer les bio-déchets des déchets recyclables
- Communiquer sur le résultat des collectes
- Adapter un espace / un meuble de débarrasage qui rend facile le tri pour les consommateurs

L'adoption de nouvelles habitudes en matière de gestion des déchets :

- Intégrer les clauses environnementales dans la commande publique (ex : la reprise de l'emballage par le fournisseur, critères d'écoconception et de recyclabilité...)
- Limiter les produits emballés et privilégier le vrac
- Favoriser les aliments en grands contenants (yaourt, compote, fromage blanc...)
- Assurer un suivi efficace (Pesées des déchets, impacts de la réduction des déchets sur les coûts...)
- Chiffrer les coûts du gaspillage alimentaire



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈMES ASSOCIÉS

- Élaborer vos menus en restauration collective
- Audit fonctionnel et managérial de la production

Alimentation végétarienne et équilibre alimentaire

NOUVEAU

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Avoir une connaissance de la nutrition en restauration collective



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques
- Exposés et travaux dirigés



OBJECTIFS

- Élargir la gamme des menus au travers de préparations alternatives qui valorisent les produits végétaux
- Concevoir et proposer des plats ou menus sans viande, ni poisson



PUBLIC

- Cuisiniers, personnel de restauration, de production, personnel d'encadrement, personnel de direction

PROGRAMME

Comprendre ce que signifie manger végétarien :

- Les besoins nutritionnels de l'organisme humain
- Les aliments du régime végétarien

Élargir votre offre alimentaire en découvrant les alternatives aux protéines animales :

- Protéines végétales, céréales et légumineuses, fruits oléagineux
- Comprendre l'équilibre alimentaire d'une alimentation végétarienne

Inclure le végétarien dans le plan alimentaire en réalisant des menus végétariens :

- Classification des préparations, fréquences, grammages
- Composer des menus variés et équilibrés correspondant aux exigences du GEMRCN et de la Loi Egalim 2019



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈMES ASSOCIÉS

- Élaborer vos menus en restauration collective

Nutrition «petite enfance»



FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

3 jours (21 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Actualiser ses connaissances sur la nutrition
- Répondre aux besoins nutritionnels des enfants de 0 à 3 ans et appliquer les recommandations du GEMRCN
- Composer des menus selon les besoins de l'enfant



PUBLIC

- Tout personnel de restauration « petite enfance » : cuisiniers, personnel d'encadrement, personnel de direction, puéricultrices



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Exercice sur le plan alimentaire
- Travail en groupe : exercices sur des menus à équilibrer

PROGRAMME

Alimentation de l'enfant :

- Besoins physiologiques du nourrisson, de l'enfant

Connaissance des groupes d'aliments :

- Différents groupes d'aliments et leur diversité
- Équilibre alimentaire d'un repas, d'une journée
- Qualité des denrées alimentaires

Diversification alimentaire

- Échelonner la diversification alimentaire avec l'âge

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



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈMES ASSOCIÉS

- Servir des goûters équilibrés et variés
- Accueil et prise en charge des enfants allergiques

Servir des goûters équilibrés et variés



FORMATION INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Composer des goûters équilibrés et simples selon les besoins des enfants



PUBLIC

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



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Travail en groupe : exercices sur le choix d'ingrédients alimentaires pour composer des goûters sains et équilibrés

PROGRAMME

Connaître les recommandations du GEMRCN 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



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Accueil et prise en charge des enfants allergiques

Alimentation de la personne âgée



FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Assurer l'équilibre alimentaire de la personne âgée
- 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



MÉTHODES

PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques entre les différents services de la structure
- Exercice sur le plan alimentaire
- Travail en groupe : exercices sur des menus à équilibrer, les textures modifiées

PROGRAMME

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

Facteurs influençant la prise alimentaire :

- Psychologiques, physiologiques, environnementaux
- Conseils à la personne âgée lors du repas

Équilibre alimentaire :

- Structure des différents repas : petit-déjeuner, déjeuner, collation, dîner
- Plan alimentaire
- Fréquence des plats servis, grammages adaptés
- Plaisir de manger (habitudes, goûts et dégoûts du résident), présentation des mets, accompagnement

Dépistage de la dénutrition :

- Prise en charge
- Surveillance alimentaire
- Différentes textures modifiées adaptées à la personne, préparations enrichies « maison »
- Coordination entre les différents professionnels

Rédaction de menus adaptés aux personnes âgées :

- Prévention de la dénutrition
- Traitement de la dénutrition
- Repas en lien avec certaines pathologies (diabète, cholestérol...)



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Alimentation à texture modifiée

Alimentation à texture modifiée

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

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



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques en cuisine
- Travail en groupe : exercices sur des menus et des textures modifiées à adapter



PUBLIC

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

PROGRAMME

Alimentation à texture modifiée : Soin et Plaisir

- Lutter contre la dénutrition
- Proposer des plats savoureux
- Préserver les goûts
- Valoriser les plats, visuels, présentations
- 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 en préservant la qualité nutritionnelle et le goût

Respect de la réglementation :

- Hygiène : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour la réalisation de repas à texture modifiée
- Nutrition : respect du Plan National Nutrition Santé, respect du GEMRCN



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈMES ASSOCIÉS

- Élaborer vos menus en restauration collective
- Alimentation de la personne âgée

Accueil et prise en charge des enfants allergiques en collectivité



FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



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
- Gérer l'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



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques
- Travail en groupe, jeu de rôle
- Présentation d'une trousse d'urgence, d'un PAI
- Démonstration : stylo auto-injecteur d'adrénaline, chambre d'inhalation

PROGRAMME

Réglementation en vigueur :

- Droits et obligations de la collectivité

Allergènes alimentaires :

- Mécanismes de l'allergie alimentaire
- Manifestations cliniques
- Allergènes à déclaration obligatoire des aliments en cause
- Intolérances alimentaires
- Réglementation sur l'étiquetage des denrées : décryptage d'étiquettes
- Précautions à prendre lors de la préparation et la distribution des repas pour maîtriser le danger allergène

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
- Projet d'accueil individualisé (PAI) : circulaires interministérielles et de l'éducation nationale
- Contenu du PAI



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



Bases en hygiène alimentaire

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE
2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS
Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Recenser les différents dangers et identifier les sources de contaminations
- Appréhender les moyens de maîtrise
- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces
- Comprendre la réglementation concernant le Plan de Maîtrise Sanitaire



PUBLIC

- Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, l'artisanat, la restauration, la distribution, les producteurs-transformateurs...



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques
- Visualisation de prélèvements de surface
- Exercice concret de lavage des mains
- Travail en groupe : exercices sur les règles d'hygiène et le plan de nettoyage

PROGRAMME

Les différents dangers :

- Dangers chimiques, physiques, allergènes et biologiques

Le danger microbien :

- Présentation et rôle des microbes
- Conditions de multiplication, de survie et de destruction des micro-organismes
- Principaux pathogènes d'origine alimentaire, les toxi-infections alimentaires collectives, les associations pathogènes/aliments

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 :

- Règles d'hygiène liées à la main d'œuvre

- Règles d'hygiène liées au matériel
- Règles d'hygiène liées à la méthode
- Règles d'hygiène liées au milieu
- Règles d'hygiène liées à la matière

Nettoyage et désinfection :

- Différents types de surfaces, de souillures
- Détergents, désinfectants
- Moyens et méthodes pour un nettoyage performant
- Sécurité des produits
- Plan de nettoyage
- Contrôle de l'efficacité du nettoyage

Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Principes de l'HACCP
- Documents constitutifs du plan de maîtrise sanitaire



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Plan de Maîtrise Sanitaire et « HACCP »

Maintien des connaissances en hygiène alimentaire



FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Comprendre l'importance de son implication au respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Assimiler les moyens de maîtrise des dangers
- Être capable d'identifier les non conformités et de les gérer



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques
- Travaux dirigés à partir d'exercices ludiques et interactifs
- Exercice concret de lavage des mains
- Visualisation de prélèvements de surface



PUBLIC

- Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, l'artisanat, la restauration, la distribution, les producteurs-transformateurs...

PROGRAMME

Champ d'application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication :

- Le Paquet Hygiène
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire « PMS »
- Le personnel et ses responsabilités

Les différents dangers rencontrés en fabrication :

- Nature des dangers : chimique, corps étranger, allergène, biologique
- Focus sur le danger microbiologique :
 - Facteurs de développement des microbes
 - Origines d'une TIAC : contamination, multiplication, survie

La gestion des dangers :

- Maîtrise des locaux et des équipements
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Hygiène et traçabilité des denrées

La documentation du PMS :

- La liste des documents du PMS
- La gestion documentaire
- La gestion des non conformités, les actions correctives et préventives



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP



Plan de Maîtrise Sanitaire et « HACCP »

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS

Avoir une connaissance des bases en hygiène alimentaire.



OBJECTIFS

- S'approprier et utiliser les principes du système HACCP
- Déceler les dangers microbiologiques, allergènes, corps étrangers, chimiques et évaluer les risques
- Appréhender les moyens de maîtrise des dangers afin de limiter les risques tout au long du processus de fabrication et de distribution de denrées alimentaires
- Élaborer les documents du Plan de Maîtrise Sanitaire pour une application adaptée



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse des pratiques
- Travail en groupe à partir d'une étude de cas avec des documents à compléter ou à finaliser
- Présentation d'outils pour constituer un PMS



PUBLIC

- Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, l'artisanat, la restauration, la distribution, les producteurs-transformateurs...

PROGRAMME

Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Place du Plan de Maîtrise Sanitaire dans la réglementation

Les bonnes pratiques d'hygiène :

- Le personnel
- L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- Les contrôles à réception et à expédition

Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l' HACCP :

- Identifier les dangers

- Lister les CCP, PrP 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 :

- Décrire le système de traçabilité
- Appliquer les instructions relatives à la gestion des produits non conformes
- Mettre en œuvre un retrait/rappel de produits



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈMES ASSOCIÉS

- Bases en hygiène alimentaire
- Analyses microbiologiques et interprétations



Analyses microbiologiques et interprétations

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Appréhender la place des analyses microbiologiques dans le contexte réglementaire
- Comprendre les risques d'une intoxication alimentaire
- Interpréter vos résultats d'analyses microbiologiques



PUBLIC

- Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, l'artisanat, la restauration, la distribution, les producteurs-transformateurs...



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Travail en groupe à partir de résultats d'analyses :
- Interprétation des analyses par les stagiaires
 - Gestion des non-conformités et proposition d'actions préventives

PROGRAMME

Rappels sur les microorganismes :

- Paramètres de croissance
- Différentes contaminations

Analyse microbiologique :

- Intérêt de l'autocontrôle
- Germes recherchés lors d'une analyse microbiologique de denrée alimentaire : les critères microbiologiques
- Lecture et interprétation des résultats d'analyses

Gestion des résultats non-conformes :

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

Visite du laboratoire de microbiologie alimentaire

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



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈMES ASSOCIÉS

- Bases en hygiène alimentaire
- Plan de Maîtrise Sanitaire et « HACCP »

Bases en hygiène alimentaire adaptées à la restauration commerciale



FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE
2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS
Pas de prérequis

OBLIGATOIRE

Stage obligatoire pour les
établissements de restauration
commerciale selon le décret du 24 juin 2011



OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en lien avec la restauration commerciale
- Repérer les dangers dans l'alimentation afin de mettre en place et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Exercices pratiques de lavage des mains
- Travail en groupe à partir de documents à compléter ou à finaliser



PUBLIC

- Chefs d'entreprise, salarié(e)s de la restauration commerciale

PROGRAMME

Aliments et risques pour le consommateur :

- Les dangers microbiens
- Les autres dangers potentiels

Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :

- Les notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires :
 - Les principes de base du paquet hygiène
 - La traçabilité et la gestion des non-conformités
 - Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le HACCP
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

Le plan de maîtrise sanitaire :

- Les BPH
- Les principes de l'HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation DRAAF de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Analyses microbiologiques et interprétations



Hygiène alimentaire « spécial crèche »

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE
2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS
Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Recenser les différentes sources de contaminations, les risques de multiplication
- Appréhender les moyens de maîtrise
- Réaliser un nettoyage et une désinfection efficaces
- Comprendre la réglementation concernant le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Gérer les règles d'hygiène propre à la biberonnerie



PUBLIC

- Personnel d'encadrement de structures petites enfances, puéricultrices, cuisiniers, agents de service



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Visualisation de prélèvements de surface
- Exercice concret de lavage des mains
- Travail en groupe : exercices sur les règles d'hygiène et le plan de nettoyage

PROGRAMME

Sources de contaminations, de multiplication et de non destruction :

- Utilisation de la règle des 5 M pour identifier les dangers lors de la préparation des repas en restauration infantile

Risques microbiologiques :

- Exigences de la biberonnerie (texte officiel)

Bonnes pratiques d'hygiène :

- Locaux
- Matériel
- Personnel

- Organisation : maîtrise des températures, distribution des repas, gestion des produits non consommés
- Préparations infantiles

Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Principes de l'HACCP
- Documents constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire

Traçabilité



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Nutrition petite enfance

Auditeur interne en hygiène alimentaire



FORMATION INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Avoir une connaissance des bases en hygiène alimentaire



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exercices pratiques
- Jeux de rôle
- Travail en groupe à partir d'études de cas



OBJECTIFS

- Construire un support pour la réalisation d'un audit hygiène
- Assurer le déroulement de l'audit
- Optimiser les différentes techniques de communication pendant l'audit



PUBLIC

- Futurs auditeurs internes : Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, de restauration, de distribution...

PROGRAMME

Notions d'assurance qualité

Différentes étapes de l'audit interne :

Préparation de l'audit :

- Programmation
- Nomination des auditeurs
- Lettre de notification
- Préparation des documents

Déroulement de l'audit, les différentes étapes :

- Réunion d'ouverture
- Audit sur site
- Réunion de clôture

Suivi de l'audit :

- Compte-rendu d'audit
- Plan d'action
- Actions correctives

Communication pendant l'audit :

- Climat de confiance
- Attitude des auditeurs
- Expression orale
- Écoute
- Flexibilité
- Reformulation
- Prise de note
- Situations particulières



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈMES ASSOCIÉS

- Bases en hygiène alimentaire
- Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP

Réglementation étiquetage

INCO

(Règlement du Parlement Européen n° 1169-2011)



FORMATION INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

1 jour (7 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Réaliser un étiquetage de denrées alimentaires conforme aux exigences de la réglementation européenne



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Étude et correction d'étiquetage non conformes
- Rédaction d'étiquettes de denrées commercialisées par les apprenants



PUBLIC

- Personnel d'encadrement et de production d'entreprises agro-alimentaires, l'artisanat, la restauration, la distribution, les producteurs-transformateurs...

PROGRAMME

Réglementations applicables et définitions :

- Le règlement (UE) 1169/2011 (Règlement INCO)
- Définitions de denrée préemballée, denrée non préemballée, collectivité

Mentions obligatoires d'étiquetage pour les denrées préemballées :

- Dénomination de vente
- Liste des ingrédients
- Ingrédients allergènes majeurs
- Quantité de certains ingrédients
- Quantité nette
- Date de durabilité minimale ou date limite de consommation
- Conditions particulières de conservation et/ou utilisation
- Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant

- Pays d'origine ou lieu de provenance
- Mode d'emploi
- Titre alcoométrique volumique acquis
- Déclaration nutritionnelle

Mentions obligatoires pour les denrées alimentaires non préemballées :

- Dénomination de vente
- Ingrédients allergènes majeurs

Mentions obligatoires pour les denrées alimentaires livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou découpées :

- Mentions devant être fournies sur l'emballage extérieur
- Mentions devant être fournies sur un document d'accompagnement



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈME ASSOCIÉ

- Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP

Entretien des locaux administratifs nettoyage et désinfection

FORMATION INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Intégrer les différentes techniques de nettoyage et désinfection possibles en fonction des surfaces
- Appliquer le plan de nettoyage désinfection approprié aux locaux



PUBLIC

- Personnel en charge de l'entretien de locaux à usage administratif



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Démonstration et mise en pratique des différentes techniques de nettoyage
- Exercices sur les consignes de sécurité
- Études de cas

PROGRAMME

Monde microbien :

- Facteurs influençant la vie et la multiplication bactérienne

Principe général du nettoyage :

- Quatre facteurs du cercle de Sinner, rôle et définition

Produits d'entretien :

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

Règles de précautions à l'utilisation des produits d'entretien :

- Liste des précautions
- Règles de stockage
- Lecture d'étiquettes, des symboles

Matériel de nettoyage :

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

Plan de nettoyage :

- Procédures
- Méthodes
- Enregistrements



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation

Bonnes pratiques d'hygiène en lingerie et démarche RABC



FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

2 jours (14 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Déterminer les paramètres de lavage qui influencent l'efficacité du traitement du linge
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène tout au long du circuit du linge
- Identifier les dangers liés au traitement du linge
- Comprendre les principes de la démarche RABC



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et Analyse de situations : Confrontation des pratiques quotidiennes des stagiaires avec celles attendues
- Exercice concret de lavage des mains
- Visualisation de prélèvements de surfaces
- Simulation d'une analyse des dangers à partir d'une étape du circuit du linge
- Travail de groupe



PUBLIC

- Agent de service, agent de lingerie, responsable lingère, gouvernante

PROGRAMME

Fonction « linge » :

- Linge et transmission des infections nosocomiales

Facteurs de développement des microbes :

- Température, humidité, support...

Traitement du linge :

- Textiles, salissures
- Produits et paramètres de lavage
- Étapes d'un programme d'entretien

Bonnes pratiques d'hygiène aux différentes étapes du circuit du linge :

- Collecte, tri, lavage, séchage, repassage, stockage distribution

Aspects réglementaires et normatifs :

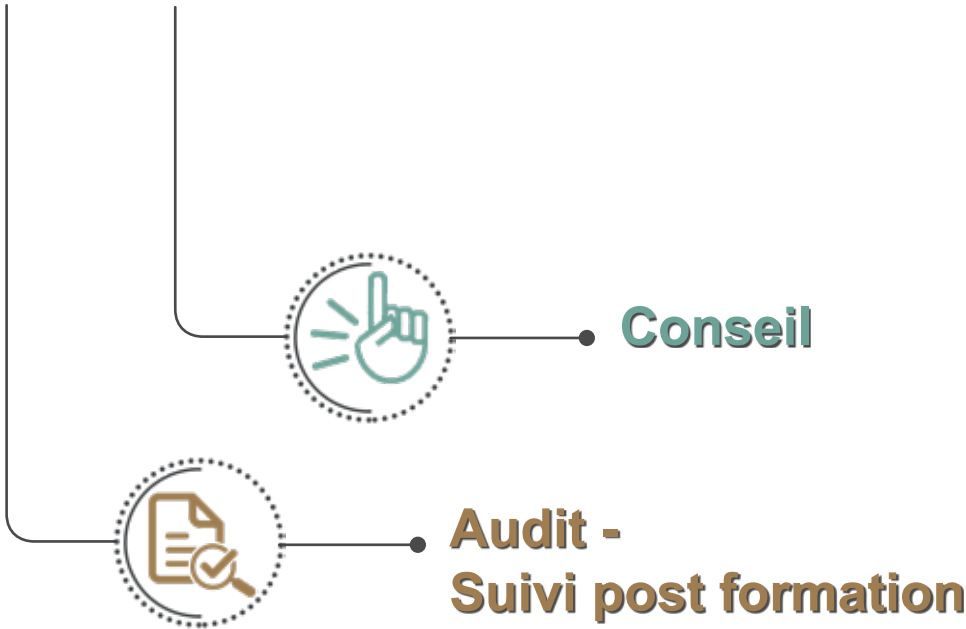
- Guide d'application GA 607-224 norme NF EN 14065 2013
- Référentiel des bonnes pratiques (BP 603-223, novembre 2004)
- Norme EN 14065 RABC et ses 7 principes
- Dangers microbiologiques et mesures de maîtrise
- Détermination des points de maîtrise
- Établissement des niveaux cibles et des limites de tolérances, d'un système de surveillance, d'actions correctives, de procédures spécifiques de vérification et de mise à jour de la documentation



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation

CONSEIL - AUDIT - SUIVI POST FORMATION



Mettre en place votre Plan de Maîtrise Sanitaire : « PMS »



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Formaliser votre Plan de Maîtrise Sanitaire
- Impliquer vos équipes dans votre démarche qualité
- Garantir à vos clients la qualité et la sécurité alimentaire de vos produits



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires

- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs - transformateurs

NOTRE DÉMARCHE

Notre équipe de consultants formateurs vous propose un accompagnement sur mesure

Diagnostic :

Définition de vos besoins par un audit d'évaluation, proposition du plan d'action

Mise en place du plan de maîtrise sanitaire adapté à votre établissement

En collaboration avec vos équipes :

- Rédiger les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène (procédures, instructions, enregistrements...)
- Analyser les dangers biologiques, physiques et chimiques selon les principes de la démarche HACCP et définir les mesures de maîtrise
- Élaborer les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retraits, rappels...)

Formation :

Former le personnel à l'utilisation du manuel PMS



SUIVI

- Rédaction d'une grille d'audit adapté à l'établissement
- Réalisation d'audits de surveillance

Constituer votre dossier d'agrément



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIF

- Présenter un dossier d'agrément complet et jugé recevable par les Services Officiels, pour l'autorisation de la vente ou de la distribution de denrées alimentaires



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Les professionnels qui préparent, transforment, manipulent ou entreposent des produits d'origine animale ou des denrées en contenant et qui commercialisent ces produits auprès d'autres établissements professionnels

- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs – transformateurs

**NOTRE
DÉMARCHE**

Notre équipe de consultants formateurs vous propose un accompagnement sur mesure

Diagnostic

- Définition de vos besoins
- Évaluation du point d'avancement du dossier
- Étude des plans d'aménagement des locaux

Constitution du dossier d'agrément selon la réglementation en vigueur

- Déclaration d'activité
- Présentation de l'entreprise
- Description des activités
- Réalisation de l'étude HACCP, du PMS et autres documents constitutifs du dossier

Le consultant d'INOVALYS

- Établit la liste de tous les documents à fournir aux Services Officiels (DDPP)
- Explique le contenu du dossier
- Aide ou rédige les documents relatifs à la constitution du dossier d'agrément sanitaire
- Accompagne les agents à l'application des procédures
- Assiste l'entreprise lors de la visite des Services Officiels

Valider les plans de votre structure



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Étudier les plans établis par le professionnel ou une entreprise tiers tel qu'un cabinet d'architecte
- Analyser les différents flux dans l'espace afin de répondre au principe de la marche en avant



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires

- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs – transformateurs

NOTRE DÉMARCHÉ

- Réception des plans par courrier ou par messagerie électronique
- Analyse des flux de matières premières, des déchets, des produits finis, de la vaisselle et du personnel
- Réalisation d'un compte-rendu détaillé (gestion des flux)

En cas de besoin, une rencontre peut être organisée sur site ou au laboratoire.



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Étude prospective pour la configuration d'un établissement de restauration
- Choix du matériel selon le CCTP (cahiers des clauses techniques particulières dans le cadre des marchés publics)

Élaborer votre étiquetage réglementaire



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIF

- Mettre en conformité votre étiquetage nutritionnel selon la réglementation en vigueur



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Les professionnels qui fabriquent, transforment, conditionnent des denrées alimentaires

- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs – transformateurs

NOTRE DÉMARCHE

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

Détermination de la valeur nutritionnelle :

- Pré-étude pour définir la stratégie par le calcul ou par l'analyse suivant le produit et le procédé
- Détermination de la valeur nutritionnelle et établissement du tableau nutritionnel

Positionnement nutritionnel :

- Interprétation du tableau nutritionnel et optimisation de la recette pour un meilleur positionnement et si besoin une allégation nutritionnelle

Mise en conformité de l'étiquette :

- Vérification des dénominations produits et de la présentation des mentions obligatoires

Accompagner votre structure à la certification IFS FOOD

NOUVEAU



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Obtenir la certification IFS Food
- Impliquer toute votre équipe dans un projet commun
- Développer une nouvelle clientèle (GMS)
- Développer une culture de l'amélioration continue



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Entreprises Agro-alimentaires

NOTRE
DÉMARCHE

Notre équipe de consultants formateurs vous propose un accompagnement sur mesure

Diagnostic

- Un audit est réalisé sur la base du référentiel IFS Food V6.1 pour déterminer les actions devant être menées pour être en conformité avec les exigences du référentiel
- Des entretiens avec les membres de votre équipe sont effectués pour présenter la démarche et présenter les différentes étapes du projet

Accompagnement de votre structure

À partir d'un échéancier le consultant manage le projet avec votre équipe :

- Définition et suivi des objectifs
- Animation des réunions de travail
- Rédaction et corrections des documents
- Validation des dossiers produits
- Réalisation d'un audit à blanc
- Gestion des actions correctives

Valoriser votre établissement au travers d'une démarche de management de l'hygiène « préparation à l'inspection volontaire » - restauration collective -

NOUVEAU



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Se préparer à l'inspection volontaire, concernant « la traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Vérification de l'hygiène », selon la réglementation européenne et française en vigueur
- Valoriser votre établissement sur le niveau de maîtrise de l'hygiène
- Être en conformité lors des visites officielles et pour la transparence des contrôles



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Restauration collective

- **La restauration scolaire et universitaire**
- **La restauration médico-sociale** : hôpitaux, institutions pour personnes âgées, centres éducatifs médicalisés...
- **La restauration d'entreprise** : restaurants administratifs et d'entreprises
- **Autres** : crèches, centres de vacances...

NOTRE
DÉMARCHE

Notre équipe de consultants formateurs vous propose un accompagnement sur mesure :

Audit d'évaluation de la conformité de votre établissement au travers de votre plan de maîtrise sanitaire et de la réglementation en vigueur, proposition d'un plan d'action

Formation à l'hygiène alimentaire et à la démarche HACCP de l'équipe

Accompagnement de votre structure pour atteindre les objectifs réglementaires en matière de sécurité sanitaire des aliments dans un but d'inspection volontaire

Valoriser votre établissement au travers d'une démarche de management de l'hygiène - restauration commerciale - « Norme NF V01-015 » ou « Norme NF V01-016 »

NOUVEAU



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Se préparer à l'inspection volontaire selon le référentiel de la Norme NF V01-015 ou NF V01-016 concernant « Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène »
- Valoriser votre établissement par le respect des exigences de la norme
- Communiquer du niveau hygiène auprès de votre clientèle
- Être en conformité lors des visites officielles et pour la transparence des contrôles



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

NF V01-015

- Restauration commerciale
- Restaurants traditionnels
- Cafétérias
- Restauration rapide
- Restauration d'autoroute
- Restauration mobile

NF V01-016

- Boucherie
 - Charcuterie traiteur
 - Exploitants agricoles
 - GMS ...
- (découpage de viande et/ou production de viande hachée, préparation de viande et /ou de produits à base de viande)

NOTRE
DÉMARCHE

Notre consultant expérimenté en qualité sanitaire des aliments vous propose un accompagnement sur mesure :

Formation à la Norme NF V01-015 ou NF V01-016 : comprendre les exigences de cette norme pour la sécurité des aliments. Connaître ses atouts pour votre établissement dans le cadre d'une inspection

Audit d'évaluation de la conformité de votre établissement; connaître les points forts et les points à améliorer, définir le plan d'action

Accompagnement de votre structure pour atteindre les objectifs de la norme dans un but d'inspection volontaire

Notre Consultant « Qualité sanitaire des aliments » pour vous épauler



Prestation 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



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Tout établissement ayant un 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

- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs – transformateurs

NOTRE DÉMARCHE

Notre équipe de consultants formateurs vous propose un accompagnement sur mesure :

Audit d'évaluation de la conformité de votre établissement selon la réglementation en vigueur, vos objectifs et proposition d'un plan d'action

Accompagnement de votre structure pour atteindre les objectifs réglementaires et de direction en matière de sécurité sanitaire des aliments

Des missions ponctuelles à des missions au long cours

- Formation en hygiène, Plan de nettoyage, Plan de contrôle microbiologique, Plan de Maîtrise Sanitaire, Étiquetage, pancartage, Dossier d'agrément
- Pilotage qualité au sein de l'établissement : selon un référentiel ex : IFS/BRC/ISO 22000/ISO 9001
- Vérification du système de surveillance mis en place : audits, plan d'action

Un support scientifique, technique et administratif

- Apport scientifique en cas de crises, de réclamations, de litiges
- Évolution réglementaire, anticipation
- Relations avec les autorités et administrations



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Audit managérial (entretiens, facteurs de satisfaction et de motivation, répartition et gestion de la ressource humaine)
- Optimisation de l'organisation d'une équipe de restauration
- Étude et création des fiches de postes

Notre Consultant Diététicien-Nutritionniste pour vous épauler



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Assurer la qualité nutritionnelle des repas servis
- Garantir le respect des exigences et recommandations nutritionnelles
- Répondre aux besoins de l'établissement en matière de nutrition



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Restauration collective

- **La restauration scolaire et universitaire**
- **La restauration médico-sociale** : hôpitaux, institutions pour personnes âgées, centres éducatifs médicalisés...
- **La restauration d'entreprise** : restaurants administratifs et d'entreprises
- **Autres** : crèches, centres de vacances...

**NOTRE
DÉMARCHE**

Diagnostic complet de la démarche de l'établissement en matière de nutrition

Accompagner les professionnels afin de respecter l'équilibre alimentaire et la qualité des repas servis :

- Formation en nutrition
- Mise en place d'un plan de maîtrise nutritionnel : répondre aux spécificités en fonction de l'âge, dépister la dénutrition, l'obésité
- Établissement de plans alimentaires, de menus et de fiches techniques
- Mise en place d'alimentation spécifique sur prescription médicale, valoriser la cuisine à texture modifiée
- Conseils sur les approvisionnements (matières premières utilisées) et les modalités de préparation (cuissons, assaisonnements...)



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Marchés publics alimentaires
- Techniques culinaires
- Étude du gaspillage alimentaire
- Achat responsable en cuisine collective lié à l'agriculture biologique

Valider les menus de votre restaurant



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Contrôler l'équilibre alimentaire dans la qualité des repas proposés
- Vérifier les fréquences des plats servis



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Restauration collective

- **La restauration scolaire et universitaire**
- **La restauration médico-sociale** : hôpitaux, institutions pour personnes âgées, centres éducatifs médicalisés...
- **La restauration d'entreprise** : restaurants administratifs et d'entreprises
- **Autres** : crèches, centres de vacances...

**NOTRE
DÉMARCHE**

Vérifier l'équilibre alimentaire et la qualité des repas servis :

- Fréquence des plats servis en lien avec la grille de contrôle du GEMRCN
- Équilibre des menus à la journée
- Variété des plats
- Saisonnalité des fruits et légumes
- Menu végétarien

Proposer d'éventuelles améliorations :

- Classement des fiches techniques
- Proposition de nouveaux plats / nouvelles recettes

Attestation validant la conformité de vos menus avec le GEMRCN



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Formation : Élaborer vos menus en restauration collective
- Achat responsable en cuisine collective lié à l'agriculture biologique

Constituer son dossier « Marché alimentaire »



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Savoir constituer son Dossier « Marché Alimentaire » par un accompagnement sur mesure



PRÉREQUIS

Les cadres de cuisine doivent maîtriser les bases de l'outil de gestion de restauration en place, maîtriser le Plan de Maîtrise Sanitaire ainsi que le GEM/RCN



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Tous les établissements de restauration collective (crèches, restauration scolaire, EHPAD...)

**NOTRE
DÉMARCHE**

Diagnostic

Analyse du marché existant

- CCAP* Accord-Cadre
- CCTP*

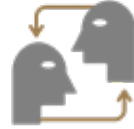
Accompagnement de votre structure

- La constitution du nouveau marché alimentaire en tenant compte des nouvelles réglementation en vigueur: Loi EGalim Loi Agec, les circuits courts, les labels, les critères environnementaux
 - AE*
 - RC*
 - DC1 DC2*

- Jugements des offres
- Réceptions des échantillons
- Analyses des offres
- Restitution à la direction

Audit fonctionnel et Managérial d'une cuisine en restauration collective

NOUVEAU



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Maîtriser son rôle de chef de production sur les plans organisationnel, managérial et qualité alimentaire.



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Tous les établissements de restauration collective (crèches, restauration scolaire, EHPAD...)

NOTRE DÉMARCHE

Mise en situation du poste de chef de production sur site

- Organisation :
 - Logistique en amont, logistique en aval
 - Fiches techniques fiches marchandises
 - Gestion des Plannings de production, des commandes
 - Gestion des grammages et des couts
 - Gestion des allotissements
- Management :
 - Planning des effectifs prévisionnels et réels
 - Management des équipes
- Qualité :
 - Veille sanitaire
 - Contrôle du PMS
 - Traçabilités
 - Gestion des non conformités
 - Loi EGALIN
 - Gaspillage alimentaire

Déontologie

- Transparence et coopération
- Confidentialité
- Entretien avec le personnel de production, qualité et encadrement

Rédaction d'un rapport d'audit et d'un plan d'action pour une présentation à la direction.

Audit hygiène Alimentaire et Documentaire



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Contrôler l'application des règles d'hygiène alimentaire conformément à la réglementation en vigueur
- Vérifier le Plan de Maîtrise Sanitaire (HACCP)
- Proposer un plan d'actions
- Assurer un suivi post formation



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires
- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs – transformateurs

NOTRE DÉMARCHE

Observer les pratiques professionnelles :

- Moment d'échange avec le personnel
- Observation des pratiques d'hygiène
- Analyse des méthodes de travail

Observer 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 des locaux et du matériel
- Plan de nettoyage et désinfection

Vérifier la conformité de votre plan de maîtrise sanitaire :

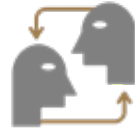
- Analyse de la documentation relative aux bonnes pratiques d'hygiène
- Conformité de la traçabilité
- Vérification des auto-contrôles

Mesurer la mise en pratique des compétences acquises lors d'une formation hygiène

PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Formations : Bases en hygiène alimentaire, Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP
- Conseil : Qualité sanitaire des aliments
- Audit managérial

Audit de Conformité des locaux et du matériel



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Être en conformité vis-à-vis de la réglementation européenne en vigueur,
- Faire valider un projet de rénovation, d'aménagement de locaux ou d'investissement en matériel,
- Faire un état des lieux objectif de votre structure.



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires

- Restauration, Artisanat
- Entreprises agro-alimentaires, Distribution
- Producteurs – transformateurs

**NOTRE
DÉMARCHE**

Les items d'audit seront vérifiés vis-à-vis de la réglementation hygiène en vigueur dont le règlement (CE) 852/2004. L'audit portera donc sur les points suivants :

- Agencement et nettoyabilité des locaux,
- Conformité des éléments structurants (sol, murs, plafond, portes, fenêtres, ventilation et éclairage),
- Conformité du matériel vis-à-vis du respect des règles d'hygiène,
- Conformité et respect des températures réglementaires,
- Proposition d'actions de rénovation,
- Étude du projet et modifications possibles.

Rédaction d'un rapport d'audit.

Une validation des plans peut être réalisée conjointement au diagnostic hygiène (étude des flux).



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Étude prospective pour la configuration d'un établissement de restauration
- Choix du matériel selon le CCTP (cahiers des clauses techniques particulières dans le cadre des marchés publics)

Audit de vente d'un fonds de commerce



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIF

- Évaluer la conformité de vos locaux et équipements en matière d'hygiène alimentaire avant la cession de votre fonds de commerce



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Tous les établissements détenant, préparant et distribuant des denrées alimentaires

- Restauration
- Artisanat
- Producteurs - transformateurs

**NOTRE
DÉMARCHE**

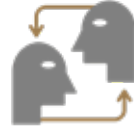
Les items d'audit seront vérifiés vis-à-vis de la réglementation hygiène en vigueur dont le règlement (CE) 852/2004. L'audit portera sur les points suivants :

- Conception, implantation et agencement des locaux
- Conformité des éléments structurants (sol, murs, plafond, portes, fenêtres, ventilation et éclairage)
- Conformité des équipements et du matériel
- Conformité des températures et des capacités de stockage
- Conformité des systèmes de nettoyage/désinfection (locaux, équipement, matériel, linge)

Rédaction d'un rapport d'audit (valable 6 mois)

Audit hygiène en hôtellerie

NOUVEAU



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Établir un état des lieux sur le respect des bonnes pratiques d'hygiène dans les chambres et annexes
- Relever les dysfonctionnements
- Proposer un plan d'actions



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Tout type d'établissement hôtelier

NOTRE
DÉMARCHE

Observer les pratiques professionnelles

- Moment d'échange avec le personnel
- Observation des pratiques
- Analyse des méthodes de travail

Vérifier l'état et la propreté des chambres / coin petit déjeuner

- Propreté des locaux et installations
- Fonctionnement des équipements et matériels
- Maintenance préventive

Contrôler les bonnes pratiques de nettoyage/désinfection utilisées

- Respect du plan de nettoyage et désinfection
- Stockage des produits d'entretien
- Vérification des auto-contrôles

Audit hygiène en lingerie



Prestation 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



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

Tout établissement détenant une lingerie

- Établissements médicaux sociaux : Résidences, foyers, hôpitaux...

NOTRE DÉMARCHE

Analyser les pratiques professionnelles :

- Moment d'échange avec le personnel
- Observation des gestuelles
- Étude des méthodes de travail
- Constat de l'organisation

Mesurer la mise en pratique des compétences acquises lors d'une formation

Mettre en évidence les non-conformités en lien avec le référentiel RABC

Proposer des axes d'amélioration

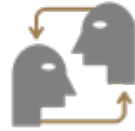
Établir un compte-rendu écrit avec un plan d'action



PRESTATION COMPLÉMENTAIRE

- Formation : Bonnes pratiques d'hygiène en lingerie et démarche RABC

Audit nutrition



Prestation personnalisée : contactez-nous



OBJECTIFS

- Contrôler l'équilibre alimentaire dans la qualité des repas proposés
- Vérifier l'application des exigences et recommandations nutritionnelles en restauration collective
- Assurer un suivi post formation



ÉTABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Restauration collective : tous les établissements de restauration collective (restauration scolaire, médico-sociale...)

**NOTRE
DÉMARCHE**

Vérifier l'équilibre alimentaire et la qualité des repas servis :

- Fréquence des plats servis en lien avec la grille de contrôle du GEMRCN
- Grammage adapté
- Choix des produits
- Modes de cuisson

Proposer des axes d'amélioration :

- Définir un plan alimentaire
- Rééquilibrage des menus
- Proposition de fiches techniques

Mesurer la mise en pratique des compétences acquises lors d'une formation nutrition



PRESTATIONS COMPLÉMENTAIRES

- Formation nutrition : restauration collective, crèche, personnes âgées
- Validation de menus
- Formation Achat responsable en cuisine collective lié à l'agriculture biologique
- Accompagnement sur les techniques culinaires

Conditions Générales de Vente

Prestations de Formations

Les inscriptions aux formations organisées par le service formation d'Inovalys nécessitent l'adhésion pleine et entière du responsable de l'inscription et du participant aux conditions générales de vente exposées ci-après.

Inovalys conseille de s'inscrire le plus tôt possible et dans l'idéal au minimum un mois avant le stage pour une meilleure organisation.

MODALITES D'INSCRIPTION DES FORMATIONS INTER ENTREPRISES

Inscription :

Toute inscription à une formation doit être confirmée par écrit à l'aide du bulletin d'inscription Inovalys dûment complété. Retourner le bulletin d'inscription :

- par mail à : contact@inovalys.fr
- par courrier à : voir l'adresse d'Inovalys en bas de page.

Confirmation d'inscription :

Dès réception, nous enregistrons votre inscription et en accusons réception par mail.

Nous vous adressons :

- la **convention de formation** : un exemplaire de la convention est à nous retourner signé, revêtu du cachet de votre entreprise, avant le début de la formation,
- le **programme de formation** et le **règlement intérieur qui sont à remettre au(x) stagiaire(s)**.

Convocation : deux semaines avant la session de formation, nous vous adressons :

- la convocation nominative par participant,
- l'adresse du lieu de formation et un plan d'accès

ATTESTATION DE STAGE

A l'issue de la formation, le stagiaire reçoit une **attestation individuelle de fin de formation**.

TARIFS

Les prix des formations sont indiqués sur chaque programme, en Euro hors taxe. Ils englobent les frais d'animation, les pauses et les documents pédagogiques.

PAIEMENT

La facturation de la formation aura lieu à l'issue de sa réalisation. Les factures émises sont payables comptant et sans escompte, au plus tard à la date d'échéance figurant sur celles-ci, par virement bancaire ou postal, chèque.

Le délai de règlement de 100% des sommes dues est fixé au quinzième jour suivant la date d'émission de la facture.

REGLEMENT PAR UN OPCO

Si le Client souhaite que le règlement soit émis par l'OPCO dont il dépend, il lui appartient :

- de faire une demande de prise en charge avant le début de la formation. Et de s'assurer de la bonne fin de cette demande,
- de l'indiquer explicitement sur son bulletin d'inscription,
- de s'assurer de la bonne fin du paiement par l'OPCO qu'il aura désigné.

Si l'OPCO ne prend en charge que partiellement le coût de la formation, le reliquat sera facturé au Client.

La notification de prise en charge de l'organisme payeur sera remise à Inovalys au plus tard le 1er jour de la formation, dans le cas contraire, le Client sera facturé de l'intégralité du coût du stage.

En cas de non-paiement par l'OPCO, pour quelque motif que ce soit, le Client sera redevable de l'intégralité du coût de la formation et sera facturé du montant correspondant.

ANNULATION ou MODIFICATION DU FAIT DU CLIENT

Annulation

A compter de la date de la signature du contrat, le client a un délai de 10 jours pour se rétracter. Il en informe Inovalys par mail ou par courrier. Dans ce cas, aucune somme ne peut être exigée de l'entreprise.

En cas d'abandon du stage par le stagiaire pour un autre motif que la force majeure dûment reconnue, le contrat est résilié et le paiement en globalité de la somme est dû.

Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue, le contrat de formation est résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat.

Modification

Lorsqu'un participant ne peut réellement pas assister à une formation à laquelle il est inscrit, il peut être remplacé par un collaborateur de la même entreprise. Le nom et les coordonnées de ce nouveau participant doivent être communiqués par écrit à Inovalys.

ANNULATION ou MODIFICATION DU FAIT D'INOVALYS

Inovalys se réserve le droit :

- d'annuler ou de reporter une formation, au plus tard une semaine avant la date prévue, si le nombre de participants ne permet pas de réaliser la formation dans des conditions optimales sur le plan pédagogique. Dans ce cas, Inovalys averti chaque participant et lui propose une inscription prioritaire sur la prochaine session de formation.

- de modifier le planning prévisionnel établi au catalogue et s'engage à tenir informé le client de toute modification attachée à une session : date, lieu, prix, durée de la formation.

- de remplacer un intervenant par un autre, de compétences équivalentes, sans que le contenu de la formation n'en soit altéré.

LITIGES

En cas de litiges sur les prestations ou les facturations, les parties rechercheront un accord amiable avant toute action contentieuse.

A défaut de résolution amiable, les litiges se rapportant à l'exécution des présentes conditions générales relèveront de la compétence du Tribunal Administratif de Nantes.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports pédagogiques remis lors des formations sont couverts par le droit d'auteur. Toute reproduction ou diffusion sans autorisation, dans un but commercial ou non commercial, sur quelque support que ce soit, est interdite.

LOCAUX

Les salles sont accessibles aux personnes à mobilité réduite.

ANGERS

18 bd de Lavoisier CS 20943
49009 Angers Cedex 01

LE MANS

128 rue de Beaugé
72018 Le Mans Cedex 2

LORIENT

4 bis Rue François Toullec
56100 Lorient

NANTES

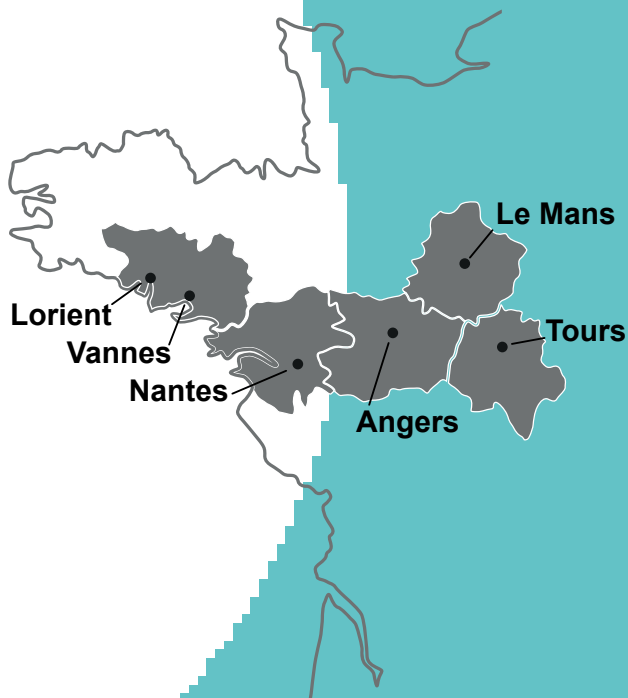
Route de gachet - BP 52703
44327 Nantes Cedex 3

TOURS

Z.I. N°1 du Papillon
3 Rue de l'Aviation
37210 Parçay-Meslay

VANNES

5 rue Denis Papin CS 20080
56892 Saint-Avé



02 51 85 44 44



contact@inoyalys.fr



www.inoyalys.fr



analyses.inoyalys.fr



@inoyalys



inoyalys

inoyalys