



inovalys

Formation Audit - conseil

- Nutrition
- Hygiène et sécurité alimentaire
- Allergie alimentaire
- Hygiène du Linge
- Etiquetage



Des formations et des formateurs en phase avec la réalité de votre activité !

Les formateurs INOVALYS sont tous des consultants de terrain qui réalisent des missions d'accompagnement et de conseil in situ et connaissent parfaitement vos problématiques.

Les contenus de formation sont revus, pour chaque session, en fonction des profils des stagiaires et leurs activités.

C'est notre engagement, afin de contribuer au développement des compétences et à la motivation de vos équipes.

Sécurité, conformité et qualité sont les thématiques des formations proposées par INOVALYS, conçues pour apporter des clés de compréhension des bonnes pratiques et du management de la qualité, et ce dans différents contextes d'activités, tels que la restauration collective, la grande distribution et la PME alimentaire.

Ces formations apportent également les informations essentielles sur les exigences réglementaires pour bien comprendre la responsabilité engagée de chaque opérateur.

La formation professionnelle est un facteur essentiel de la performance de vos équipes.

Le 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'.

Présentation de l'entreprise

Le laboratoire

Inovalys, groupement d'intérêt public issu de la fusion le 1^{er} 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) est un des plus grands laboratoires publics de France.

Inovalys en quelques chiffres :

- **300 collaborateurs**
- **15 000 clients**
- **2 millions d'analyses par an**
- **3 sites géographiques**

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.

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

Dans chacun de ses trois 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 :

- Industrie manufacturière
- Industrie agro-alimentaire, restauration, métier de bouche
- Agriculture, agronomie, œnologie
- Production et distribution d'eau, assainissement, gestion des déchets et dépollution
- Collectivité, établissement public

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, 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

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

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



www.inovalys.fr

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

Sommaire

FORMATIONS

Nutrition

Elaborer vos menus en restauration collective	8
Alimentation de la personne âgée	9
Nutrition « petite enfance »	10
Servir des goûters équilibrés et variés	11
Alimentation à texture modifiée	12
Diététique appliquée pour les artisans charcutiers-traiteur (Dieta Act)	13

Hygiène et sécurité alimentaire

Bases en hygiène alimentaire	14
Hygiène alimentaire « spécial crèche »	15
Analyses microbiologiques et interprétations	16
Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP	17
Réglementation étiquetage (INCO)	18
Entretien des locaux : le nettoyage et la désinfection	19
Guide des bonnes pratiques d'hygiène et qualité alimentaire en restauration	20
Auditeur Hygiène « interne »	21

Allergie alimentaire

Accueil et prise en charge des enfants allergiques en collectivité	22
--	----

Hygiène en lingerie

Bonnes pratiques d'hygiène et méthode RABC	23
--	----

CONSEIL - AUDIT - SUIVI POST FORMATION

Conseil

Accompagnement dans votre démarche hygiène selon la norme NFV01-015 !!! NOUVEAU !!!	24
Accompagnement à la mise en place de votre étiquetage nutritionnel	25
Accompagnement à la mise en place de votre Plan de Maîtrise Sanitaire	26
Accompagnement à la rédaction d'un dossier d'agrément	27
Consultant Diététicien Nutritionniste « spécial personnes âgées »	28
Consultant « Qualité et sécurité des aliments » en entreprise agro-alimentaire	29-30

Audit et suivi post formation

Audit sécurité alimentaire et documentaire	31
Audit de vente de fond de commerce	32
Audit hygiène en lingerie	33
Audit nutrition	34
Validation des menus	34



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

Objectifs

Connaître les exigences de la nutrition en restauration collective.
Etre capable de composer des menus équilibrés selon les besoins et attentes des convives.

Public

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

Intervenants

Diététiciennes nutritionnistes.

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**).

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.



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.

Facteurs influençant la prise alimentaire :

- psychologiques, physiologiques, environnementaux...
- conseils à la personne âgée lors du repas.

Equilibre 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...).



Nutrition « petite enfance »

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

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

Objectifs

- Réactualiser les connaissances sur la nutrition.
- Répondre aux besoins nutritionnels des enfants de 0 à 3 ans et appliquer les recommandations du GEMRCN 2015.
- Être capable de composer des menus selon les besoins des enfants.

Public

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

Intervenants

Diététiciennes nutritionnistes.

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.

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 2015.
- Exercices d'application.

Stage complémentaire

Formation en hygiène alimentaire « spécial crèche ». Informations complémentaires page 15



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.



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

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 en préservant la qualité nutritionnelle et le goût .

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.
respect du GEMRCN juillet 2015.



Diététique appliquée pour les Artisans Charcutiers Traiteurs « Dieta Act »

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

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

Objectif

Inculquer les fondamentaux de diététique pour satisfaire aux recommandations nutritionnelles et répondre aux nouvelles tendances alimentaire.

Public

Responsables d'établissements, responsables de production, cuisiniers.

Intervenants

Diététiciennes nutritionnistes.

Programme

Valorisation du rayon charcuterie traditionnelle :

- qualité intrinsèque des produits de charcuterie,
- sélection des matières premières et valorisation des labels,
- charcuterie, du plaisir au menu.

Notions nutritionnelles clés pour le rayon traiteur :

- équilibre d'une recette : valeur et densité nutritionnelle,
- choix des ingrédients et optimisation de la recette,
- mise en valeur de la recette : dénomination, allégation.

Segmentation nutritionnelle de la clientèle :

- à chaque âge, des besoins alimentaires différents,
- alimentation alternative : recettes, menus et services,
- consommateurs fragiles : risque allergène.



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

Monde microbien :

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

Autres dangers potentiels :

- dangers chimiques, physiques et biologiques.

Sources de contamination, multiplication , non destruction :

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

Moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :

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

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,
- 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

Sources de contaminations, de multiplication et de non destruction lors de la préparation des repas en restauration infantile.

Risques microbiologiques :

- Exigences de la biberonnerie (texte officiel).

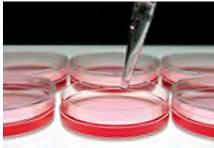
Bonnes pratiques d'hygiène et respect du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- locaux,
- matériel,
- personnel,
- organisation : maîtrise des températures, distribution des repas, gestion des produits non consommés,
- rédaction des différentes procédures selon la méthode HACCP.

Traçabilité

Stage complémentaire

Formation en nutrition « petite enfance ». 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 de production et d'encadrement concerné par l'exploitation des résultats de ces contrôles.

Programme

Rappels sur les microorganismes :

- paramètres de croissance,
- différentes contaminations.

Analyse microbiologique :

- intérêt de l'auto-contrôle,
- germes recherchés lors d'une analyse microbiologique de plat cuisiné : 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 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,
- gestion de la non-conformité,
- conclusion.

Mise en commun



Plan de Maîtrise Sanitaire et « HACCP »

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

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

Objectifs

- Connaître la démarche HACCP
- 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.

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.

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.

Traçabilité et 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...).



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

Objectif

- 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 :

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

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

- dénomination de vente,
- 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

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.

Démonstration et mise en pratique des différentes techniques de nettoyage.

Rédaction de procédures.



Guide des bonnes pratiques d'hygiène et qualité alimentaire « en restauration »

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

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

Objectif

- 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.

Public

Personnel travaillant en restauration commerciale ou de plein air.

Programme

Monde microbien :

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

Autres dangers potentiels :

- dangers chimiques, physiques et biologiques.

Sources de contamination, multiplication, non destruction :

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

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

- marche en avant et séparation des secteurs,
- hygiène du personnel,
- maîtrise des température (stockage, chaîne du froid, cellule de refroidissement, chaîne du chaud),
- conditions de préparations,
- rangement rationnel et séparation des produits.

Nettoyage et désinfection

Réglementation en vigueur relative aux règles sanitaires applicables à la restauration commerciale

Contrôles officiels

Comment mettre en place et appliquer son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Exercices pratiques



Accueil et 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

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 (règle d'hygiène, HACCP...).

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.



Bonnes pratiques d'hygiène en lingerie et 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.

Public

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

Intervenants

Consultante formatrice en hygiène.

Programme

Fonction « linge »

Linge et transmission des infections nosocomiales.

Facteurs de développement des microbes.

Traitement du linge :

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

Bonnes pratiques d'hygiène en lingerie.

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 dans votre démarche hygiène selon la Norme NF V01-015

Restauration commerciale



Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectif

- Vous permettre de faire une demande d'inspection volontaire selon les critères du référentiel décrit dans la Norme NF V01-015 concernant « la traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Vérification de l'hygiène en restauration commerciale », afin de valoriser votre établissement sur le niveau de maîtrise de l'hygiène.

Notre réponse

Nous mettons à votre disposition nos consultants-formateurs hygiène ayant une expérience de la restauration commerciale et une expertise des attentes de la Norme, afin de vous conduire vers cette démarche de reconnaissance de votre établissement, au travers de la sécurité sanitaire de vos denrées.

La démarche proposée

Notre consultant expérimenté en restauration commerciale vous proposera un accompagnement sur mesure pour :

- vous former à la Norme NF V01-015 : comprendre les exigences de cette norme pour la sécurité des aliments. Connaître ses atouts pour votre établissement dans le cadre d'une inspection.
- vous auditer afin d'évaluer la conformité de votre établissement; connaître vos points forts et les points à améliorer.
- vous accompagner pour atteindre les objectifs de la norme.

Accompagnement à la mise en place de votre étiquetage nutritionnel

Entreprise agro-alimentaire dont l'artisanat, grande distribution.

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectif

- 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 Maîtrise Sanitaire

Restauration, entreprise agro-alimentaire dont l'artisanat, grande distribution.

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectifs

- Mettre votre Plan de Maîtrise Sanitaire 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.

Accompagnement à la rédaction d'un dossier d'agrément

Restauration, entreprise agro-alimentaire dont l'artisanat, grande distribution.

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectif

Vous permettre de fournir 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.

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 les personnes de l'entreprise concernée.

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...

Le conseiller d'INOVALYS :

- vous établit la liste de tous les documents à fournir aux Services Officiels (DDPP),
- vous explique le contenu du dossier,
- vous aide ou vous rédige les documents relatifs à la constitution du dossier d'agrément sanitaire,
- vous accompagne pour la mise en application des procédures,
- vous assiste lors de la visite des Services Officiels.

Consultant Diététicien Nutritionniste « spécial personnes âgées »

Résidences, foyers, hôpitaux...

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 :
Etude, équilibre et validation des menus
- pour prévenir et dépister la dénutrition :
Influer sur les facteurs qui amènent la prise alimentaire, valoriser la cuisine à texture modifiée, travailler sur les recettes enrichies des plats « maison »
- pour la mise en place de traitement spécifique sur orientation prescriptive du médecin,
- pour former le personnel de restauration et de service.

La démarche proposée

Diagnostic :

- définition de vos besoins par un audit d'évaluation.

Suivi :

- la diététicienne nutritionniste assure au sein de votre établissement le bien être des convives autour du repas et fait le lien entre le personnel médical, de service, de cuisine et les résidents afin de :
 - . couvrir leurs besoins physiologiques,
 - . optimiser leur autonomie de la prise du repas,
 - . privilégier le plaisir de manger,
 - . influencer sur les facteurs qui amènent la prise alimentaire,
 - . valoriser la cuisine à texture modifiée,
 - . travailler sur les recettes enrichies des plats « maison ».

Consultant « Qualité des aliments »

Entreprise agro-alimentaire dont l'artisanat, grande distribution.

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

Diagnostic complet (suivant la réglementation en cours)

Formation en hygiène

Plans de nettoyage

Plan de contrôle microbiologique

Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire

Etiquetage, pancartage

Mise en place ou accompagnement

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

Consultant « Qualité des aliments »

Entreprise agro-alimentaire dont l'artisanat, grande distribution.

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 mis en place :

- audits ponctuels thématiques : traçabilité, chaîne du froid,
- évolution 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...

Audit Sécurité Alimentaire et Documentaire

Restauration; entreprise agro-alimentaire dont l'artisanat, grand edistribution

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

Observer les pratiques professionnelles :

- moment d'échange avec le personnel,
- observation des gestes d'hygiène de base,
- constat de l'organisation,
- 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 du matériel,
- plan de nettoyage et désinfection.

Vérifier 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 d'un fond de commerce

Restauration; artisanat.

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectif

Évaluation de la conformité de vos locaux et équipements en matière d'hygiène alimentaire avant la transaction de votre établissement.

La démarche proposée

L'audit portera sur les points suivants :

- conception et état des locaux vis-à-vis du respect des bonnes pratiques de fabrication,
- conception et état du matériel vis-à-vis du respect des règles d'hygiène,
- capacité des locaux vis-à-vis de l'activité envisagée,
- conformité des moyens froids et respect des températures réglementaires,
- présence et conformité des locaux et outils pour l'hygiène du personnel,
- présence et conformité des locaux et matériels vis-à-vis du nettoyage et de la désinfection.

Les items d'audit seront vérifiés vis-à-vis de la réglementation hygiène en vigueur dont les règlement (CE) 852/2004

Audit d'hygiène en lingerie

Résidences, foyers, hôpitaux...

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,
- observation 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

Restauration collective

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 2015,
- 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 de menus

Restauration collective

Offre personnalisée : Contactez nous !

Objectifs

Afin de respecter les recommandations nutritionnelles du GEMRCN 2015 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 2015.

La démarche proposée

- vérification des menus suivant la grille de contrôle du GEMRCN,
- 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.

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 :

E-mail :

Participant

Nom :

Prénom :

Fonction :

Règlement et coût de la formation

Les frais sont pris en charge par l'établissement :

- Règlement à réception de la facture
- Envoi de la facture à l'adresse suivante (si différente de celle de l'établissement ou de l'organisme collecteur) :

1 journée de formation

1 journée et demie de formation

2 jours de formation

3 jours de formation

A compléter si la formation est prise en charge par un organisme collecteur de fond

Nom de l'organisme :

Adresse :

Code postal : Ville :

N° du dossier de prise en charge :

Informations pratiques

Convocation : Elle vous sera adressée au préalable en vous précisant les dates et lieu de la formation.

Convention de formation : Elle est envoyée à la réception du bulletin d'inscription.

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 :

SERVICE FORMATION INOVALYS

Enregistré sous le numéro 52 44 07 164 44. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

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 OPCA

Si le Client souhaite que le règlement soit émis par l'OPCA 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'OPCA qu'il aura désigné.

Si l'OPCA 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'OPCA, 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

ADRESSE :

INOVALYS, service client – route de Gachet BP 52703 44327 NANTES cedex 03

Tél : 02 51 85 44 44 – Mail : contact@inovalys.fr

N° SIRET : 13001898900017 - Déclaration d'activité numéro : 52 44 07164 44