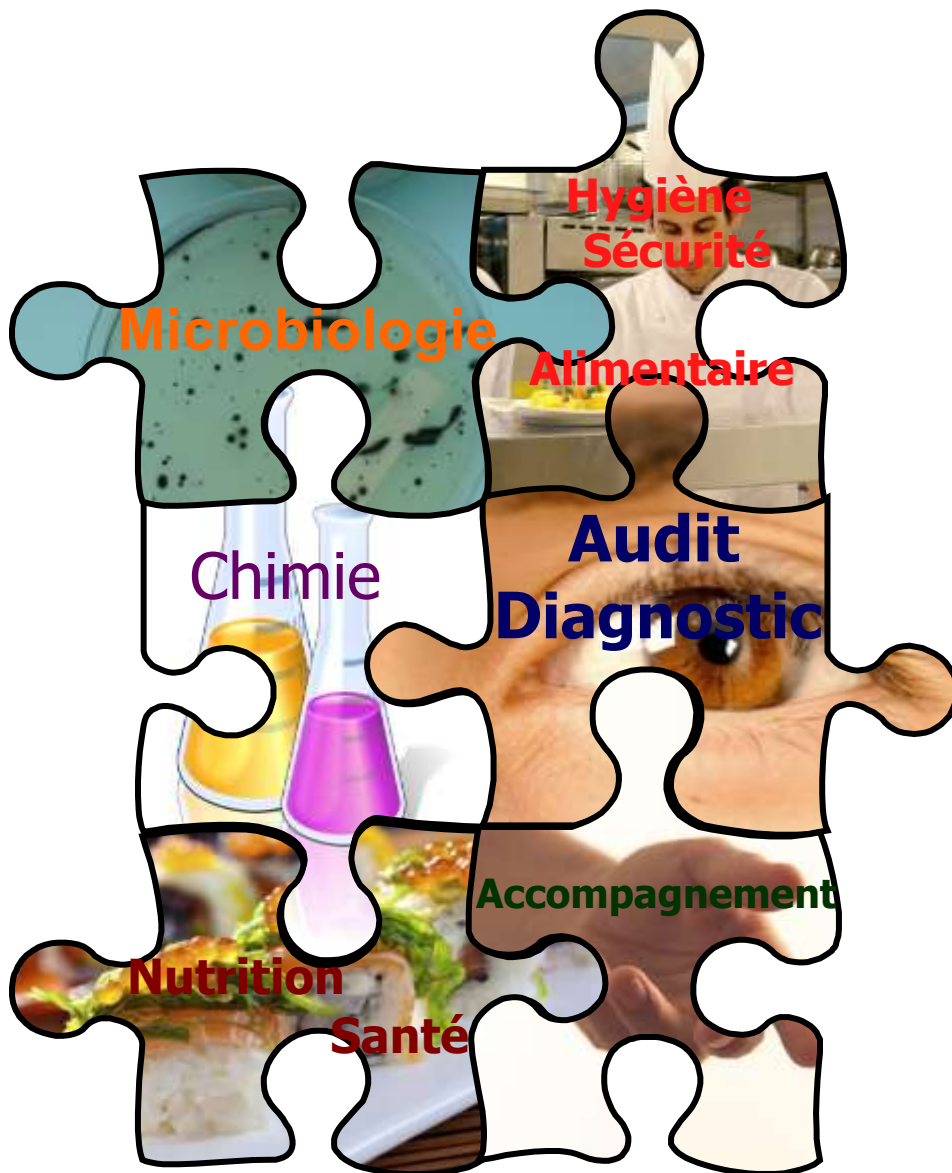


CATALOGUE DE FORMATION ANNEE 2013/2014



Microbiologie

- MM 01 : LE MONDE MICROBIEN** Page 3
- MM 02 : INTERPRETATION DES RESULTATS D'ANALYSES** Page 4

Hygiène Alimentaire

- HA 01 : MAITRISE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE** Page 5
- HA 02 : LE PAQUET HYGIENE** Page 6
- HA 03 : LA METHODE HACCP (approche)** Page 7
- HA 04 : LA METHODE HACCP (étude de cas)** Page 8
- HA 05 : LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION** Page 9
- HA 06 : LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION** Page 10

Chimie

- CH 01 : MAITRISE DE LA QUALITE SANITAIRE D'UNE EAU DE PISCINE : ELEMENTS A CONSIDERER** Page 11

Audit/Diagnostic

- DG 01 : DIAGNOSTIC HYGIENE ALIMENTAIRE** Page 12
- DG 02 : AUDIT HYGIENE ALIMENTAIRE** Page 13

Nutrition - Santé

- NS 01 : NUTRITION – SANTE à destination des scolaires** Page 14
- NS 02 : NUTRITION – SANTE à destination des professionnels** Page 15
- NS 03 : « BIO » ET « OGM » (Séance d'informations)** Page 16

ACCOMPAGNEMENT

- AC 01 : ACCOMPAGNEMENT DOSSIER AGREMENT SANITAIRE** Page 17
- AC 02 : DOCUMENT D'ENREGISTREMENT** Page 18



Référence : MM 01

Durée : ½ journée

Public concerné :
professionnel de l'alimentaire
(industriels, collectivités,
métiers de bouche,....)

Lieu : inter ou intra entreprise

Date : nous consulter

Coût : nous consulter



**Responsable service
formation** : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

Objectifs

- ✗ Comprendre les bactéries pour mieux les combattre
- ✗ Valoriser les résultats d'analyses
- ✗ Limiter le développement microbiens

Contenu

- ✗ Historique : la découverte des micro-organismes
- ✗ Les différentes catégories de micro-organismes
- ✗ Les conditions de développement
- ✗ Les TIAC
- ✗ Les moyens de lutte

Intervenant

- ✗ Formateur / Microbiologiste du laboratoire CERES

Moyens pédagogiques

- ✗ Présentation / échanges avec support en vidéo projection
- ✗ Remise d'un livret de formation

Validation / Evaluation

- ✗ Réalisation d'un test de connaissances de type question à choix multiples
- ✗ Evaluation de la formation



Référence : MM 02

Durée : ½ journée

Public concerné : toutes personnes réalisant des analyses alimentaires (collectivités, artisans, particuliers,...)

Lieu : inter ou intra entreprise

Date : nous consulter

Coût : nous consulter



Responsable service formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

Objectifs

- ✗ Comprendre un résultat d'analyse
- ✗ Etre capable de mettre en place des actions correctives et/ou préventives

Contenu

- ✗ Rappel sur le monde microbien
- ✗ Les critères de sécurité
- ✗ Les critères d'hygiène
- ✗ Le plan à 3 classes
- ✗ Lire et interpréter un compte rendu d'analyses

Intervenant

- ✗ Formateur / Microbiologiste du laboratoire CERES

Moyens pédagogiques

- ✗ Présentation / échanges avec support en vidéo projection
- ✗ Exercices pratiques (interprétation de résultats d'analyses)
- ✗ Remise d'un livret de formation

Validation/ Evaluation

- ✗ Réalisation d'un test de connaissances de type question à choix multiples
- ✗ Evaluation de la formation

Hygiène Alimentaire

Référence : HA 01

Durée : 1 journée

Public concerné : Tous professionnels des métiers de bouche

Lieu : inter ou intra entreprise

Date : nous consulter

Coût : nous consulter



Responsable service formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

MAITRISE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE



Objectifs

- ✗ Apporter des conseils sur les méthodes de travail
- ✗ Sensibiliser le personnel et les responsables aux règles d'hygiène et à la prévention des risques sanitaires.
- ✗ Répondre à la réglementation actuelle en hygiène (Paquet Hygiène).
- ✗ Passer en revue les règles d'hygiène liées aux locaux, conditions de travail, stockage,...

Contenu

- ✗ Le cadre réglementaire
- ✗ Le monde microbien
- ✗ Les 5 M
- ✗ Les autocontrôles

Intervenant

- ✗ Formateur / Ingénieur conseil en Hygiène alimentaire du laboratoire CERES

Moyens pédagogiques

- ✗ Présentation / échanges avec support en vidéo projection
- ✗ Exercices pratiques
- ✗ Remise d'un livret de formation

Validation/ Evaluation

- ✗ Réalisation d'un test de connaissances de type question à choix multiples
- ✗ Evaluation de la formation



Référence : HA 02

Durée : 1 journée

Public concerné : Toutes personnes ayant un contact direct et ou indirect avec le monde de l'alimentaire (industriels, collectivités, métiers de bouche,....)

Lieu : inter ou intra entreprise

Date : nous consulter

Coût : nous consulter



Responsable service formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

Objectifs

- × Passer en revue les textes réglementaires
- × Définir un plan de maîtrise sanitaire.
- × Identifier les critères d'hygiène et de sécurité alimentaire

Contenu

- × Présentation des textes
- × L'agrément sanitaire
- × Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)
- × Les critères microbiologiques

Intervenant

- × Formateur / Ingénieur conseil en Hygiène alimentaire du laboratoire CERES

Moyens pédagogiques

- × Présentation / échanges avec support en vidéo projection
- × Exercices pratiques
- × Remise d'un livret de formation

Validation/ Evaluation

- × Réalisation d'un test de connaissances de type question à choix multiples
- × Evaluation de la formation

Référence : HA 03

Durée : 1 journée

Public concerné : chefs de cuisine, personnel de cuisine,

Lieu : inter ou intra entreprise

Date : nous consulter

Coût : nous consulter



Responsable service
formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

LA METHODE HACCP (approche)



Objectifs

- ✗ Sécuriser la fabrication des produits
- ✗ Identifier les étapes critiques
- ✗ Mettre en place des moyens de surveillance

Contenu

- ✗ Les différents dangers
- ✗ Les 7 principes et 12 étapes
- ✗ Les 5 M
- ✗ Exercices pratiques (construction des diagrammes, identification des dangers, mise en place de limites de surveillance et d'actions correctives)

Intervenant

- ✗ Formateur / Ingénieur conseil en Hygiène alimentaire du laboratoire CERES

Moyens pédagogiques

- ✗ Présentation / échanges avec support en vidéo projection
- ✗ Etude de cas
- ✗ Remise d'un livret de formation

Validation/ Evaluation

- ✗ Réalisation d'un test de connaissances de type question à choix multiples
- ✗ Evaluation de la formation

Référence : HA 04

Durée : 2 journées

Public concerné : chefs de cuisine, personnel de cuisine,

Lieu : intra entreprise

Date : nous consulter

Coût : nous consulter



Responsable service formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

LA METHODE HACCP (étude de cas)

Objectifs

- ✗ Mettre en place la méthode HACCP
- ✗ Sécuriser la fabrication des produits
- ✗ Identifier les étapes critiques
- ✗ Mettre en place des moyens de surveillance

Contenu

- ✗ Rappel sur les 7 principes et 12 étapes
- ✗ Les 5 M
- ✗ Exercices pratiques (construction des diagrammes, identification des dangers, mise en place de limites de surveillance et d'actions correctives)

Intervenant

- ✗ Formateur / Ingénieur conseil en Hygiène alimentaire du laboratoire CERES

Moyens pédagogiques

- ✗ Présentation / échanges avec support en vidéo projection
- ✗ Etude de cas
- ✗ Remise d'un livret de formation

Validation/ Evaluation

- ✗ Réalisation d'un test de connaissances de type question à choix multiples
- ✗ Evaluation de la formation

Référence : HA 05

Durée : 1 journée

Public concerné : Toutes personnes ayant un contact direct et ou indirect avec le monde de l'alimentaire (industriels, collectivités, métiers de bouche, société de nettoyage, chefs de cuisine, personnel de cuisine,

Lieu : inter ou intra entreprise

Date : nous consulter

Coût : nous consulter

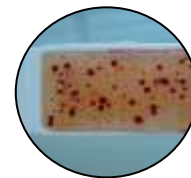


Responsable service formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION



Objectifs

- ✗ Connaître la différence entre le nettoyage et la désinfection
- ✗ Sensibiliser le personnel sur l'intérêt du nettoyage et de la désinfection
- ✗ Choisir un produit de nettoyage adapter à sa structure

Contenu

- ✗ Le nettoyage et la désinfection
- ✗ La composition chimique des produits de nettoyage et désinfection
- ✗ Le mode d'action des détergents, désinfectants,...
- ✗ Le matériel de nettoyage
- ✗ Le plan de nettoyage

Intervenant

- ✗ Formateur / Ingénieur conseil en Hygiène alimentaire du laboratoire CERES

Moyens pédagogiques

- ✗ Présentation / échanges avec support en vidéo projection
- ✗ Exercices pratiques
- ✗ Remise d'un livret de formation

Validation/ Evaluation

- ✗ Réalisation d'un test de connaissances de type question à choix multiples
- ✗ Evaluation de la formation

Référence : HA 06

Durée : 1 journée

Public concerné : Toutes personnes ayant un contact direct et ou indirect avec le monde de l'alimentaire (industriels, collectivités, métiers de bouche,....) chefs de cuisine, personnel de cuisine

Lieu : inter ou intra entreprise

Date : nous consulter

Coût : nous consulter



Responsable service formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

LES PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTATION



Objectifs

- × Connaître la différence entre le nettoyage et la désinfection
- × Sensibiliser le personnel sur l'intérêt du nettoyage et de la désinfection
- × Choisir un produit de nettoyage adapté à sa structure

Contenu

- × Le nettoyage et la désinfection
- × Les détergents et les désinfectants
- × Les conseils d'utilisation
- × Les contrôles de mesure de l'efficacité
- × Le plan de nettoyage

Intervenant

- × Formateur / Ingénieur conseil en Hygiène alimentaire du laboratoire CERES

Moyens pédagogiques

- × Présentation / échanges avec support en vidéo projection
- × Exercices pratiques
- × Remise d'un livret de formation

Validation/ Evaluation

- × Réalisation d'un test de connaissances de type question à choix multiples
- × Evaluation de la formation

Chimie

Référence : CH 01

Durée : ½ journée

Public concerné :

Responsable Qualité
Responsable des services techniques
Agents de maintenance
Toutes personnes participant à l'entretien des piscines et à l'accueil des baigneurs

Lieu : inter ou intra entreprise

Date : nous consulter

Coût : nous consulter



Responsable service formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

MAITRISE DE LA QUALITE SANITAIRE D'UNE EAU DE PISCINE : ELEMENTS A CONSIDERER



Objectifs

- × Connaître la chimie du chlore liée à son pouvoir désinfectant
- × Sensibilisation aux risques liés à la fréquentation des piscines
- × Mieux réagir en cas de résultats non-conformes
- × Mieux appréhender et interpréter les résultats physico chimiques et microbiologiques

Contenu

- × La réglementation en vigueur
- × Le chlore
- × Les risques chimiques et bactériologiques

Intervenant

- × Formateur / Chimiste du laboratoire CERES

Moyens pédagogiques

- × Présentation / échanges avec support en vidéo projection
- × Exercices pratiques
- × Remise d'un livret de formation

Validation/ Evaluation

- × Réalisation d'un test de connaissances de type question à choix multiples
- × Evaluation de la formation

Audit/ Diagnostic

Référence : DG 01

Durée : 2 heures

Public concerné : Artisans,
Restauration commercial

Lieu : intra entreprise

Date : à définir ensemble

Coût : nous consulter



**Responsable service
formation** : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

DIAGNOSTIC / CONSEIL HYGIENE ALIMENTAIRE



Objectifs

- × Passer en revue les règles d'hygiène
- × Apporter des conseils en fonction des observations
- × Mettre en évidence des points à risques

Points observés

- × La réception des matières premières
- × Le stockage des denrées alimentaires
- × Les conditions de préparations
- × Le nettoyage et la désinfection
- × L'hygiène du personnel
- × Les autocontrôles alimentaires

Intervenant

- × Auditeur hygiène alimentaire du laboratoire CERES

Déroulement

- × Intervention sur site de fabrication / préparation durant les heures de travail
- × Remise d'un rapport personnalisé indiquant les observations constatées sur le site et les actions correctives et/ou préventives à mettre en place

Le rapport est remis ultérieurement

Référence

- × Tous nos auditeurs sont formés à la pratique de l'audit interne selon la norme ISO 19011

Audit/ Diagnostic

Référence : DG 02

Durée : 4 heures

Public concerné :
Restauration collective

Lieu : intra entreprise

Date : à définir ensemble

Coût : nous consulter



Responsable service
formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

AUDIT / CONSEIL HYGIENE ALIMENTAIRE



Objectifs

- × Passer en revue les règles d'hygiène
- × Apporter des conseils en fonction des observations
- × Mettre en évidence des points à risques

Points observés

- × La réception des matières premières
- × Le stockage des denrées alimentaires
- × Les conditions de préparations
- × Le nettoyage et la désinfection
- × L'hygiène du personnel
- × Les autocontrôles alimentaires

Intervenant

- × Auditeur hygiène alimentaire du laboratoire CERES

Déroulement

- × Intervention sur site de fabrication / préparation durant les heures de travail
- × Remise d'un rapport personnalisé indiquant les observations constatées sur le site et les actions correctives et/ou préventives à mettre en place

Le rapport est remis ultérieurement

Référence

- × Tous nos auditeurs sont formés à la pratique de l'audit interne selon la norme ISO 19011

Nutrition Santé

Référence : NS 01

Durée : ½ journée

Public concerné : élève de la primaire au collège

Lieu : intra entreprise

Date : à définir ensemble

Coût : nous consulter



Responsable service formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

NUTRITION – SANTE (approche)



Objectifs

- × Savoir manger équilibré
- × Connaître les différentes catégories d'aliment

Contenu

- × Les aliments et nous
- × Les aliments gras, sucrés, salés
- × Le rôle des aliments au cours de la journée pour une alimentation équilibrée
- × Le grignotage et le goûter
- × La prise de poids et la perte de poids

Intervenant

- × Formateur ayant une spécialité nutrition – santé du laboratoire CERES

Moyens pédagogiques

- × Présentation / échanges avec support en vidéo projection et tableau
- × Exercices pratiques
- × Remise d'un CD rom

Nutrition Santé

Référence : NS 02

Durée : 1 journée

Module : ½ journée

Public concerné :
responsable cuisine,
responsable qualité,
professionnels de l'alimentaire

Lieu : inter ou intra entreprise

Date : à définir ensemble

Coût : nous consulter



**Responsable service
formation :** C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

NUTRITION – SANTE (approche)



Objectifs

- × Sensibiliser les professionnels au rôle et à l'intérêt des aliments
- × Connaître les différentes catégories d'aliments
- × Connaître les risques pour la santé
- × Réaliser des menus équilibrés

Contenu

- × Les besoins en calories
- × Les glucides, lipides, protides
- × Le rôle des aliments
- × Le circuit d'un aliment dans l'organismes
- × La composition de repas équilibrés
- × L'étiquetage (savoir lire une étiquette)

Modules

- 1) L'obésité et les facteurs de risques
- 2) Les allergènes

Intervenants

- × Formateur ayant une spécialité nutrition – santé

Moyens pédagogiques

- × Présentation / échanges avec support en vidéo projection
- × Exercices pratiques
- × Remise d'un CD rom

Référence : NS 03

Durée : ½ journée

Public concerné : toutes
personnes

Lieu : inter entreprise

Date : à définir ensemble

Coût : nous consulter



Responsable service
formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

« BIO » ET « OGM » (Séance d'informations)



Objectifs

- × Définir un produit bio et un produit OGM
- × Comprendre le fonctionnement du bio et de l'OGM

Contenu

- × Définition
- × La réglementation
- × OGM : comment un OGM est créé
- × L'étiquetage et les mentions obligatoires
- × Avantages - Inconvénients
- × La cuisine et le bio

Intervenant

- × Formateur / Ingénieur biologie – santé

Moyens pédagogiques

- × Présentation / échanges avec support en vidéo
projection

Référence : AC 01

Public concerné : Toutes personnes souhaitant mettre en place un dossier d'agrément sanitaire

Lieu : intra entreprise

Coût : nous consulter



Responsable service formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

ACCOMPAGNEMENT DOSSIER AGREMENT SANITAIRE

Objectifs

- x Aider à la constitution d'un dossier d'agrément

Pièces à fournir

- x Plan de masse
- x Plan de l'établissement
- x Descriptif des locaux

Contenu

- x Création de document d'enregistrement
- x Mise en place d'une démarche HACCP
- x Les conseils d'utilisation
- x Les contrôles de mesure de l'efficacité

Accompagnateur

- x Formateur / Ingénieur conseil en Hygiène alimentaire du laboratoire CERES
- x Le personnel de votre établissement

Référence : AC 02

Public concerné : Tous professionnels des métiers de bouche

Lieu : inter ou intra entreprise

Coût : nous consulter



Responsable service formation : C. Lambert

Contact : 06 09 88 50 68
ou 04 75 94 31 90

Email :
serviceformation@lab-ceres.com

Objectifs

× Aider l'établissement à mettre en place des documents d'enregistrement lui permettant d'assurer une traçabilité du fonctionnement de son entité

Exemples de document

- × Le plan de nettoyage et désinfection
- × Le suivi de température de la cellule de refroidissement
- × Les contrôles à réception
- × Le suivi de la températures des enceintes réfrigérées
- × La traçabilité des matières premières et produits finis

**Pour tout autre document
n'hésitez pas à me contacter**

Accompagnateur

× Formateur / Ingénieur conseil en Hygiène alimentaire du laboratoire CERES