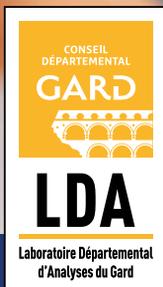




- ▶ **FORMATIONS INTRA**
(au sein de votre établissement)
- ▶ **FORMATIONS INTER**
(à Nîmes)



Laboratoire départemental d'analyses du Gard

FORMATION - AUDIT - CONSEIL

Version du 13 novembre 2023

Une unité spécialisée et expérimentée en hygiène et sécurité des aliments.



Qualiopi
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie suivante :
ACTIONS DE FORMATION





Présentation de l'unité Formation Audit Conseil du Laboratoire départemental d'analyses du Gard

VOTRE PARTENAIRE AU QUOTIDIEN POUR UNE MEILLEURE SECURITÉ ALIMENTAIRE.

La santé publique, la sécurité sanitaire des aliments sont des conditions indispensables à notre qualité de vie.

Le Laboratoire départemental d'analyses intervient quotidiennement dans ces domaines, au service des habitants gardois et de l'économie locale, afin de préserver cette qualité de vie.

RÉACTIVITÉ, FLEXIBILITÉ ET DISPONIBILITÉ DANS LA PROGRAMMATION DE VOS FORMATIONS

- Une unité à votre écoute pour vous permettre de trouver rapidement la formation dont vous avez besoin.
- Une offre de formations « intra ou inter » entreprises à découvrir en annexe ou sur le site gard.fr
- Ces formations permettent à chacun d'acquérir et de se perfectionner sur les principes essentiels de l'hygiène en restauration collective ou commerciale.



PROFESSIONNALISME

L'expérience du terrain et la compétence pour la constitution de **Plans de Maîtrise Sanitaire**, confèrent à nos formateurs, des atouts majeurs pour l'animation de formations pertinentes et concrètes.

Si nécessaire nous nous rapprochons des services officiels, afin d'avoir leur position vis-à-vis de certaines questions délicates pour lesquelles la réglementation est parfois complexe.

La compétence de nos formateurs est maintenue et régulièrement actualisée par un plan de formation revu annuellement.

Ce plan comprend des formations techniques, réglementaires mais également des formations de formateurs, indispensables pour favoriser la transmission d'un savoir à des stagiaires.

Le rôle du Laboratoire départemental d'analyses dans la gestion des situations de crise dans le département, nous confère une expertise et un relationnel utiles aux professionnels alimentaires pour réduire la portée des impacts négatifs sur la santé des consommateurs et sur l'image et le pérennité de leur entreprise – compétences que nous pouvons transmettre et illustrer par des cas concrets dans le cadre de l'animation de formation.

Des références professionnelles et capacités reconnues

Le Laboratoire départemental d'analyses du Gard est déclaré organisme de formation pour le domaine alimentaire sous le **n°91-30-02599-30** auprès de la Direction régionale de l'économie, de l'emploi du travail et des solidarités (DREETS) de la Région Occitanie.

Notre organisme est certifié Qualiopi, la marque de garantie qualité des prestataires d'actions concourants au développement des compétences dans le cadre d'actions de formation. Nos formateurs font partie d'un Réseau d'Experts Publics En Qualité des Aliments (REPEQA).

Leurs activités d'**audits dans les cuisines et de mise en place de Plans de Maîtrise Sanitaire (PMS) basés sur la méthode HACCP** contribuent à une **approche concrète des réalités de terrain**.





SATISFACTION CLIENT

- Des moyens pédagogiques et du matériel adapté pour les formations « intra ou inter » entreprises.
- Une évaluation adaptée des stagiaires.
- Une enquête de satisfaction pour chaque formation.
- Des actions correctives pour tenir compte des observations des stagiaires et/ou des commanditaires de la prestation.
- Des échanges constructifs : entre apprenants et avec le formateur dans l'écoute bienveillante et **le respect de la parole de chacun.**



NOS RÉFÉRENCES CLIENTS AU NIVEAU DU LABORATOIRE :

- Restaurations collectives et commerciales,
- Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA),
Artisans des métiers de bouche,
- Collectivités, mairies, communautés de communes,
- Collèges du département du Gard,
- Établissements de santé,
- Établissements sociaux....



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Supports pédagogiques

Les supports pédagogiques utilisés sont adaptés au thème de la formation.

Un diaporama est systématiquement proposé et associé à des mises en situation. Il est complété par de multiples autres supports permettant d'apprécier la bonne compréhension des notions abordées.

Parmi les supports possibles, la visualisation de micro-organismes, de vidéos, d'exercices sur papier ou en informatique, de jeux de rôles, peuvent être utilisés.





Des formations pour vous permettre d'avancer vers une meilleure maîtrise des risques

PROGRAMME DÉTAILLÉ DES DIFFÉRENTES THÉMATIQUES DISPONIBLES AUPRÈS DU LDA 30.

HYG01 : Identification des dangers & dispositions de maîtrise liées à l'hygiène du personnel.

HYG02 : Bonnes pratiques d'hygiène
Dispositions de maîtrise issues d'une étude H.A.C.C.P. sur sites satellites.

HYG03 : Bonnes pratiques d'hygiène
Dispositions de maîtrise issues d'une étude H.A.C.C.P. en cuisine autonome ou cuisine centrale.

HYG04 : Bonnes pratiques d'hygiène pendant le temps du repas.

HYG05 : Le nettoyage et la désinfection.

HYG06 : Préparation à la mise en place d'un Plan de maîtrise sanitaire.

HYG07 : Les obligations réglementaires en restauration.

HYG08 : Formation restauration commerciale.

HYG09 : La méthode H.A.C.C.P en hygiène et sécurité des aliments.

HYG10 : Le monde des microbes
Prévention des Toxi infections alimentaires collectives (TIAC)



Pour vous inscrire, merci de renvoyer votre bulletin (cf ci-contre) :

par mail : lda30.serviceclient@gard.fr

par courrier : Laboratoire Départemental d'Analyses du Gard
970 Rte de Saint-Gilles ; BP 50015 ; 30023 NÎMES Cedex 1.



Besoin d'une aide pour choisir la formation la mieux adaptée à vos besoins ?
Construire un programme sur mesure adapté à votre équipe ?
Contactez-nous au 04 66 04 30 70 ou lda30.serviceclient@gard.fr



FORMATION

Intitulé :
Code : Date* :

ENTREPRISE / ÉTABLISSEMENT

Raison sociale :
Adresse :
Code postal : Ville :
Téléphone : Email :
Responsable Formation :
Etablissement public Etablissement privé

PARTICIPANT

Mme M. Nom : Prénom :
Fonction :

RÈGLEMENT

Règlement par l'entreprise / établissement :
Raison sociale et adresse de facturation (si différente de l'entreprise/ établissement) :
Code postal : Ville :

Règlement par un Opérateur de Compétence (OPCO) :
(merci de nous faire parvenir le contrat de prestations de votre OPCO avant le début de la formation)
Raison sociale :
Adresse :
Code postal : Ville :
Téléphone : Email :
Responsable Formation :
Etablissement public Etablissement privé

Date :/...../.....
Signature :

Cachet de l'établissement :

*Les dates de formation seront maintenues seulement si au moins un groupe de 5 participants au total peut être constitué.



Des formations mais aussi...

VOUS SOUHAITEZ ÉVALUER LE NIVEAU D'HYGIÈNE PRATIQUÉ SUR VOTRE SITE ?

Réalisation d'audits :

- Déterminer avec vous le champ de l'audit.
- Évaluer vos modes de fonctionnement afin de vous proposer une prestation en accord avec vos besoins.

Nous vous fournissons un rapport détaillé vous présentant les points maîtrisés et ceux pour lesquels vous pouvez encore vous améliorer. Pour les points critiques, nous vous proposons des solutions pour améliorer la situation constatée.



Rédaction de Plan de maîtrise sanitaire ou Dossier d'agrément :

Vous accompagner dans la rédaction de vos documents mais également dans leur traduction pratique auprès de votre équipe afin qu'elle soit en mesure de comprendre et d'appliquer les dispositions prises.

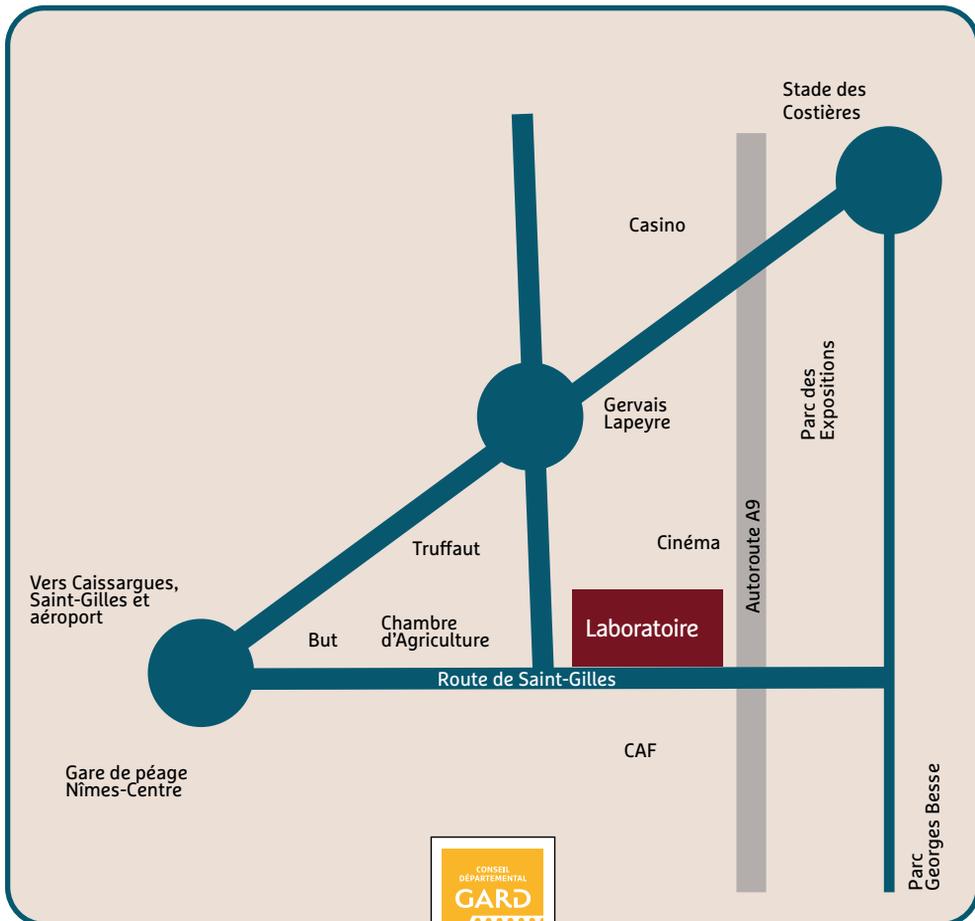


Contactez-nous :

04.66.04.30.70

lda30.serviceclient@gard.fr





LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES DU GARD

**ZAC Mas des Abeilles,
970, route de Saint-Gilles, BP 50015
30023 NÎMES Cedex 1**

HORAIRES D'OUVERTURE :

**du lundi au jeudi : 8h30-12h15 / 13h30-17h30
le vendredi : 8h30-12h15 / 13h30-17h**

**Tél : 04 66 04 30 70
lda30@gard.fr**