

# Catalogue des Formations 2012

## Restauration, Métiers de bouche, Structures médicalisées



Formations inter et intra-entreprises, Conseil, Expertise  
Hygiène, Sécurité alimentaire, Qualité



Dans le domaine de la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, l'opérateur, quelle que soit sa place dans la chaîne d'élaboration du produit, joue un rôle déterminant. Soit il méconnaît les bonnes pratiques et il expose le consommateur au danger sanitaire et l'exploitant au risque pénal ; soit il les maîtrise et il participe pleinement à garantir la sécurité des produits pour la plus grande satisfaction du client.

L'enjeu de la formation est d'apporter à chacun les connaissances pour comprendre les règles applicables à son métier, et de proposer les outils nécessaires pour améliorer ses compétences en intégrant les automatismes indispensables à la fiabilisation des procédés de production.

Eurofins, groupe français de biotechnologies, leader mondial du contrôle et de l'analyse dans la filière alimentaire vous propose son expertise et son savoir-faire dans les domaines de l'hygiène, de la microbiologie et de la nutrition pour former vos équipes, faire évoluer leurs performances, ou vous conseiller dans le déploiement de vos projets.

Nos programmes de formation intègrent les dernières exigences de la réglementation. Ils mettent en œuvre des méthodes pédagogiques interactives, pratiques et opérationnelles utilisant des mises en situation, des jeux, des démonstrations.

Nos offres de conseil sont réalisées par nos experts choisis selon leurs compétences, ils vous accompagneront dans la réalisation de votre projet en vous apportant des soutiens techniques, des propositions d'organisation, des aides à la décision.

Je vous invite à découvrir dans ce nouveau catalogue notre offre de formation, d'expertise et de conseil. Il vous aidera à choisir le meilleur parcours pour faire évoluer vos compétences professionnelles et celles de vos équipes. N'hésitez pas à nous contacter pour que nous trouvions ensemble la formule la plus adaptée à vos besoins.

*Lionel GROSJEAN*

*Responsable du pôle Formation Conseil RHD et GMS*

# Eurofins

spécialiste de la sécurité alimentaire



## NOS ATOUTS

### EXPÉRIENCE

Nos formations sont le fruit de notre expérience en hygiène alimentaire depuis plus de 20 ans. Nos équipes de consultants formateurs sont expérimentés dans leur domaine de compétences.

### PÉDAGOGIE

Plusieurs méthodes interactives et ludiques sont utilisées pour faciliter l'intégration des connaissances par les stagiaires: photos, questionnaires, jeux, jeux de rôle, mises en situation (voir page 8).

### PROFESSIONNALISME

Nos programmes répondent aux préoccupations des professionnels et s'adaptent spécifiquement à leurs établissements et à l'actualité.

### DISPONIBILITÉ

Nous organisons des formations sur l'ensemble du territoire français.

## FORMATIONS INTRA OU INTER

### FORMATIONS INTRA

Les formations INTRA sont les formations que nous organisons pour votre personnel au sein même de votre établissement. Elles permettent d'adapter le contenu pédagogique à votre fonctionnement.

### FORMATIONS INTER

Les formations INTER sont des formations où participent des personnes issues de différents établissements. Elles permettent le partage d'expériences et les échanges entre les stagiaires.

Tous nos stages INTER sont adaptables sur-mesure chez vous.

## SOMMAIRE

Hygiène et sécurité des aliments	p.3
Management de l'hygiène et de la qualité	p.5
Nutrition	p.6
Structures médicalisées	p.7
Calendrier des formations inter	p.8
Conseil & Expertise	p.9



✓ Toutes nos formations sont éligibles au DIF (Droit Individuel à la Formation)

✓ Tous nos stages font l'objet d'une convention de formation conforme au code du travail (partie 6)



### Contact

Eurofins Biosciences  
Z.A.I de Courtaboeuf  
9 Avenue de Laponie  
91978 LES ULIS Cedex  
Tel: 01.69.10.88.88  
Fax : 01.69.10.88.98  
[MicrobioFrance@eurofins.com](mailto:MicrobioFrance@eurofins.com)  
[www.eurofins-formationconseil.fr](http://www.eurofins-formationconseil.fr)



## Maîtrise de l'hygiène pour garantir la qualité (Intra/Inter)

### Votre profil :

Artisans

Chef de cuisine

Équipe de restauration

**Durée :** 1 à 2 jours

**Code :** LL249 en Intra  
LL248 en Inter

**Mise à jour des formations avec la dernière réglementation en vigueur !**  
*Arrêté du 21/12/2009*

### 1er Module : Connaissance de la réglementation

- Prendre conscience de la notion de responsabilité de la cuisine en matière de sécurité des repas servis
- Connaître les exigences de la réglementation et ses conséquences



En fonction de vos besoins, nos programmes se déclinent à la carte en différents modules

### En supplément de cette formation, nous vous proposons

- Un audit préliminaire pour personnaliser votre formation incluant des prises de photos ou de vidéos
- Un audit bilan pour valider les acquis et les plans d'action

### 2ème Module : Apprendre à mettre en pratique l'hygiène au quotidien

- Être sensibilisé à la nécessité de respecter les règles d'hygiène au quotidien
- Être capable de déceler les points sensibles hygiène de leur restaurant
- Mettre en place des axes d'amélioration à court terme

### 3ème Module : Maîtrise des risques

- Appréhender la méthode HACCP dans le cadre de la nouvelle approche réglementaire
- Être capable de mettre en œuvre l'HACCP au sein de son unité de restauration

## Le management des opérations de nettoyage : de l'optimisation à la validation (Intra)

### Votre profil :

Artisans

Personnel de l'équipe de nettoyage

Responsable cuisine ou de site

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL361 en Intra

### Vos objectifs :

- Être à même d'évaluer le nettoyage et la désinfection de son restaurant
- Être capable d'intégrer le nettoyage-désinfection dans son système HACCP
- Savoir engager une démarche d'optimisation

## Manager les risques allergènes (Intra)

### Votre profil :

Artisans

Opérateurs et responsables de cuisine

**Durée :** 1 jour

**Code :** LL363 en Intra

### Vos objectifs :

- Connaître la réglementation relative aux substances allergènes et maîtriser le risque de contaminations croisées
- Identifier les causes de contamination et choisir un mode de gestion adapté





## Connaître et maîtriser son environnement réglementaire (Intra/Inter)

### Votre profil :

Artisans  
Responsable d'établissement,  
Econome, Gestionnaire  
Chef et Personnel de cuisine

**Durée :** 1 jour

**Code :** LL365 en Intra  
LL364 en Inter

### Vos objectifs :

- Connaître et maîtriser son environnement réglementaire
- Répondre au mieux aux instances officielles de contrôle
- Maîtriser les mentions obligatoires en terme d'étiquetage



## Pour une démarche de type HACCP (Niveau 1) (Intra/Inter)

### Votre profil :

Artisans, Econome, Gestionnaire  
Chef ou personnel de cuisine,  
désireux de mettre en place  
une démarche de type HACCP  
dans son établissement

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL297 en Intra  
LL296 en Inter

### Vos objectifs :

- Appréhender les principes de la méthode HACCP
- Mettre en œuvre et participer à cette démarche au sein de son établissement

## Consolider sa démarche HACCP (Niveau 2) (Intra/Inter)

### Votre profil :

Artisans, Econome, Gestionnaire  
Chef ou personnel de cuisine  
ayant une bonne connaissance  
de la méthode HACCP

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL299 en Intra  
LL298 en Inter

### Vos objectifs :

- Approfondir ses connaissances de la démarche HACCP
- Valider la mise en place d'autocontrôles
- Développer la documentation HACCP de l'établissement



## Comment finaliser sa démarche HACCP (Niveau 3) (Intra)

### Votre profil :

Artisans, Econome, Gestionnaire  
Chef ou personnel de cuisine  
ayant déjà été formé à la  
démarche HACCP  
(théorie et pratique)

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL301 en Intra

### Vos objectifs :

- Valider ses connaissances de la démarche HACCP
- Finaliser la documentation HACCP de l'établissement
- Mettre en œuvre l'évaluation de la démarche dans son ensemble



## Devenir formateur à la sécurité des aliments (Intra)

### Votre profil :

Artisans  
Responsable cuisine ou de site

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL367 en Intra

### Vos objectifs :

- Créer des supports pédagogiques de formation
- Être capable d'animer des sessions de formation en interne
- Connaître quelques techniques et méthodes d'animation interne
- Être capable de concevoir un programme de formation ou de sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène en restauration



## Monter son dossier d'agrément sanitaire (Intra)

### Votre profil :

Artisans  
Responsable cuisine ou de site

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL369 en Intra

### Vos objectifs :

- Maîtriser la réglementation relative au Plan de Maîtrise Sanitaire
- Connaître les enjeux de l'AM du 27/04/07 modifiant celui du 08/06/06
- Identifier les éléments à mettre en œuvre dans le PMS
- Évaluer la conformité de son PMS

## Comment réaliser un audit d'évaluation (Intra)

### Votre profil :

Personnels des industries alimentaires  
Techniciens et responsables de laboratoire

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL371 en Intra

### Vos objectifs :

- Appréhender les principes de l'audit interne
- Mettre en œuvre et participer aux audits internes
- Être formé aux audits internes



## Des critères microbiologiques aux plans de contrôles (Intra)

Nouveau !

### Votre profil :

Responsable Qualité  
Dirigeants  
Diététicien  
Chef ou Personnel de cuisine désireux de mettre en place une évaluation de la démarche HACCP dans son établissement

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL373 en Intra

### Vos objectifs :

- S'informer sur les exigences relatives aux critères microbiologiques dans le secteur de la restauration
- Savoir mettre en place un plan de contrôle efficace
- Savoir exploiter la masse de résultats et adapter ses actions correctives en conséquence



## Nutrition : les nouvelles règles pour la restauration collective (Intra/Inter)

### Votre profil :

Responsable de cuisine

Personnel de cuisine

Personnes impliquées dans la réalisation des menus

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL395 en Intra

LL394 en Inter

**Intègre les recommandations du décret 2011 – 1227 du 30/09/2011.**

### Vos objectifs :

- Connaître les bases de la diététique
- Comprendre les recommandations du PNNS
- Savoir monter un menu équilibré intégrant les recommandations du PNNS et du GEMRCN



**Demander nos programmes détaillées :**

Eurofins Biosciences  
[MicrobioFrance@eurofins.com](mailto:MicrobioFrance@eurofins.com)



## Pour une démarche RABC (niveau 1) (Intra/Inter)

### Votre profil :

Directeurs d'établissement  
Personnel désirant mettre en place et participer à une démarche de type RABC dans son établissement

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL341 en Intra  
LL340 en Inter

### Vos objectifs :

- Découvrir le monde microbien qui entoure le linge
- Appréhender les principes de la méthode RABC
- Mettre en œuvre cette démarche au sein de son établissement pour :
  - Analyser les risques de contamination du linge propre
  - Définir les mesures préventives à mettre en œuvre
  - Déterminer les autocontrôles à prévoir et les actions correctives à réaliser



## Consolider sa démarche RABC (niveau 2) (Intra/Inter)

### Votre profil :

Directeurs d'établissement  
Personnel désirant mettre en place et participer à une démarche de type RABC dans son établissement

**Durée :** 2 jours

**Code :** LL389 en Intra  
LL388 en Inter

### Vos objectifs :

- Approfondir ces connaissances de la méthode RABC
- Valider la mise en place des autocontrôles
- Approfondir ces connaissances de la méthode RABC

## Finaliser sa démarche RABC (niveau 3) (Intra)

### Votre profil :

Directeurs d'établissement  
Personnel désirant mettre en place et participer à une démarche de type RABC dans son établissement

**Durée :** 1 jour

**Code :** LL391 en Intra

### Vos objectifs :

- Valider ses connaissances de la démarche RABC
- Finaliser la documentation RABC de l'établissement
- Mettre en œuvre l'évaluation de la démarche dans son ensemble



## Bionettoyage en milieu médical (Intra) Nouveau !

### Votre profil :

Personnel des équipes de nettoyage

**Durée :** 1 jour

**Code :** LL397

### Vos objectifs :

- Connaître les risques microbiens liés au milieu médical
- Comprendre l'intérêt du plan de nettoyage et de ses procédures pour maîtriser les points critiques
- Connaître le matériel, les méthodes, les techniques et les produits utilisés
- S'approprier les outils pratiques pour la correcte mise en œuvre des opérations de nettoyage désinfection



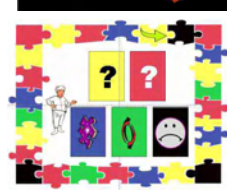
# Dates et lieux des formations inter

Réf.	Intitulé des formations	Durée (j)	Dates										
			Jan	Fev.	Mars	Avril	Mai	Juin	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.	
LL248	Maîtrise de l'hygiène pour garantir la qualité	1	24 Paris 31 Colmar	7 Nantes	13 Metz				12 Paris 19 Bordeaux	18 Nantes 25 Lyon	16 Colmar	13 Metz 20 Paris 27 Bordeaux	
LL296	Pour une démarche de type HACCP (Niveau 1)	2		1&2 Colmar	14&15 Metz				13&14 Paris	19&20 Nantes	17&18 Colmar	14&15 Metz	
LL298	Consolider sa démarche HACCP (Niveau 2)	2			20&21 Colmar				5&6 Metz		2&3 Paris		
LL364	Connaître et maîtriser son environnement réglementaire	1				3 Colmar				18 Paris			
LL340	Pour une démarche RABC	2	17&18 Lyon		27&28 Colmar						9&10 Metz 16&17 Paris		
LL394	Nutrition : les nouvelles règles pour la restauration collective	2		8&9 Colmar					13&14 Metz	19&20 Paris		13&14 Lyon	

## Méthodes pédagogiques

Voici ci-dessous quelques exemples des méthodes appliquées par nos formateurs:

- Formation par le jeu grâce au concept LUDYGI®. Cela permet de valider les acquis et d'approfondir les connaissances sur le poste de travail.
- Formation de type piqûre de rappel animée à l'aide du jeu YGI-PUZZLE®. Par un concept participatif et collectif, cela permet de développer l'esprit d'équipe et de remporter une forte adhésion des stagiaires aux messages transmis.
- Système type QCM alternant sur une courte durée phase d'acquisition de connaissances et de validation
- Jeu de rôle qui met les apprenants dans une situation en prise directe avec leurs fonctions quotidiennes. Ils doivent interagir sur le déroulement du jeu qui sinon spontanément évolue vers un accident alimentaire.
- Travaux pratiques avec visualisation de la contamination croisée et microbienne permettant la prise de conscience sur l'importance du lavage des mains.



**Demander nos programmes détaillés :**

Eurofins Biosciences  
[MicrobioFrance@eurofins.com](mailto:MicrobioFrance@eurofins.com)



## Sécurité des aliments

- Audit de sécurité des aliments
- Conseil spécifique pour la mise en place d'actions correctives
- Accompagnement dans votre stratégie de lutte contre les dangers chimiques, physiques, allergènes et microbiologiques
- Diagnostic de maîtrise de la contamination microbienne de vos produits ; intervention en cas de crise alimentaire

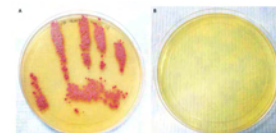


## HACCP

- Diagnostic de votre système HACCP
- Accompagnement à la mise en place d'un système HACCP
- Optimisation de votre système HACCP

## Bonnes Pratiques d'Hygiène

- Diagnostic et suivi des pratiques et du comportement du personnel
- Accompagnement à la mise en place de formation (remise à niveau de vos formations, création de livret stagiaire ou d'accueil, création de supports pédagogiques)



## Nettoyage



- Conception et validation de votre plan de nettoyage
- Diagnostic des pratiques de votre équipe de nettoyage
- Accompagnement dans votre stratégie de lutte contre les biofilms
- Validation de l'efficacité de vos produits de nettoyage désinfection

## Conception d'unité de fabrication

- Aide à la rédaction de cahier des charges équipements ou bâtiments
- Validation des circuits et des plans
- Ré-organisation des activités dans des locaux existants



## Conception de nouveaux produits

- Accompagnement pour la formulation de nouveaux produits
- Aide à la mise en place d'un conditionnement adapté (conservation, biodégradabilité)
- Élaboration de l'étiquetage réglementaire, définition des valeurs nutritionnelles
- Validation de durée de vie, test de vieillissement

## Régie Qualité : un Responsable Qualité à la carte

- Mise à disposition d'un consultant expérimenté :
  - Prise en charge du système qualité (actions correctives, plan de contrôle..)
  - Audits internes
  - Mise en place du système H.A.C.C.P.
  - Relation avec les services officiels
  - Management qualité du personnel (formation, coaching en situation)



## Assistance à la mise en place de système Qualité

- Audit conseil IFS/BRC/ISO 22000 :
- Assistance pour la mise en place des référentiels avant l'obtention de certification :
  - Aide à la priorisation des actions
  - Stratégie d'obtention à moindre coût
  - Apport rédactionnel





# Conditions particulières de ventes des formations

## Généralités

Eurofins Biosciences vous adresse une convocation ainsi qu'une liste d'hôtels et un plan d'accès, environ 15 jours avant le début de la formation.

Tous les intervenants sont des cadres et des techniciens (titres et qualifications sur simple demande).

Eurofins Biosciences est concepteur de toutes les formations proposées.

Nos collaborateurs restent à la disposition des stagiaires après la formation pour discuter de leur cas particulier et envisager des réponses.

## Inscription aux stages

Toute inscription doit être accompagnée du bulletin d'inscription (format) pour chaque participant qui doit être retourné complété par fax (au 01 69 10 88 98) ou par courrier à :

EUROFINS BIOSCIENCES  
9 rue de Laponie - 91978 COURTABOEUF CEDEX

Dès réception de votre commande, votre inscription est prise en compte par un accusé de réception.

Pour des raisons pédagogiques évidentes, le nombre de participants est limité. En cas de manque de place, nous vous contacterons pour trouver avec vous une solution. Il est donc recommandé de vous inscrire dans les meilleurs délais.

Les formations Eurofins Biosciences peuvent entrer dans le cadre de la formation continue des salariés et du DIF (Droit Individuel à la Formation).

## Validation du stage

Remise aux participants d'une documentation écrite ou d'un support CD-ROM synthétisant les principaux éléments du stage. Délivrance d'une attestation de stage.

Evaluation à chaud de la formation et du stagiaire.

La facture tient lieu de convention de formation simplifiée. Sur demande écrite au préalable, il peut être délivré une convention de formation conforme au nouveau code du travail.

## Propriété intellectuelle

Tous les cours et documents présentés ou remis aux participants restent la propriété d'Eurofins Biosciences et ne peuvent en aucun cas être reproduits, communiqués ou diffusés sans un accord écrit préalable d'Eurofins Biosciences.

## Sécurité et responsabilités

Le responsable de la formation sera chargé de tout mettre en œuvre pour assurer la sécurité des participants. Les participants doivent respecter les consignes générales de sécurité.

A l'exception de la responsabilité pour mort et blessure personnelle résultant directement des actes ou omissions d'EUROFINS BIOSCIENCES, la responsabilité d'EUROFINS BIOSCIENCES dans le respect de tout événement singulier ou série d'événements en infraction aux obligations d'EUROFINS BIOSCIENCES dans cette convention de formation, sera strictement limitée au montant payable par le client à EUROFINS BIOSCIENCES.

## Conditions financières

Tous nos prix mentionnés s'entendent hors TVA qui doit être payée en sus au taux en vigueur au moment de la réalisation de la formation.

Les pauses et/ou le ou les repas de midi sont inclus dans le coût de formation inter-entreprise.

Le coût des documents pédagogiques remis aux stagiaires est compris dans le coût de la formation.

## Règlement

La facture est adressée à l'issue de la formation. Elle tient lieu de convention de formation simplifiée.

Si règlement selon bon de commande, celui-ci doit être adressé à nos services avant la réalisation de la formation.

Le règlement doit se faire à 30 jours fin de mois et en Euros.

## Annulation ou Report

EUROFINS BIOSCIENCES se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session au plus tard 10 jours avant la date prévue, si malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent.

Vous avez la possibilité, jusqu'à la veille de la formation, de remplacer un stagiaire par un autre en nous prévenant par écrit et par fax : 01 69 10 88 98.

Toute annulation doit être communiquée par écrit à EUROFINS BIOSCIENCES.

Il n'y a pas de remboursement en cas de désistement la semaine de la formation. En cas d'absentéisme ou d'abandon par un participant, la totalité du montant de la formation sera facturée.

## Modalités de règlement amiable des litiges

Les droits et obligations des 2 parties liées par la convention de formation sont régis par les Lois françaises.

EUROFINS BIOSCIENCES se réserve le droit de modifier le programme si, malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent.

Tout litige entre l'organisme de formation et l'entreprise concernant l'exécution de la présente convention sera réglé à l'amiable entre les deux parties. Dans le cas où le règlement de ce litige ne pourrait pas se faire à l'amiable, le différend se réglerait au tribunal de commerce de Nantes.

## Important :

Si vous souhaitez faire financer cette formation par un organisme collecteur de fonds, il vous appartient d'effectuer les démarches nécessaires auprès de ce dernier.

Merci de préciser dès l'inscription si les frais de stage sont pris en charge par un fond d'assurance de formation. Dans ce cas, l'inscription à la formation n'est effective qu'à réception de l'accord de prise en charge du fond de formation.

Les conditions générales de vente sont disponibles sur le site [www.eurofins.fr](http://www.eurofins.fr)

Eurofins Biosciences SAS est enregistré en tant qu'organisme de formation sous le numéro 52 44 05981 44.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

### EUROFINS Biosciences

Z.A.I de Courtaboeuf - 9 Avenue de Laponie  
91978 LES ULIS Cedex

Tel: 01.69.10.88.88 / Fax : 01.69.10.88.98

e-mail : [MicrobioFrance@eurofins.com](mailto:MicrobioFrance@eurofins.com)

site web : <http://www.eurofins-formationconseil.fr>



Une équipe de formateurs experts pour vous accompagner dans  
la réalisation de vos projets

[www.eurofins-formationconseil.fr](http://www.eurofins-formationconseil.fr)

# Bulletin d'inscription - Formation Inter

**A retourner complété à :**

**Eurofins Biosciences**

**Z.A.I de Courtaboeuf - 9 Avenue de Laponie**

**91978 LES ULIS Cedex**

**Tel: 01.69.10.88.88 / Fax : 01.69.10.88.98**

**e-mail : [MicrobioFrance@eurofins.com](mailto:MicrobioFrance@eurofins.com)/ site web : [www.eurofins-formationconseil.fr](http://www.eurofins-formationconseil.fr)**

**Référence:**.....

Titre de la formation:.....

Date(s):..... Prix(HT) .....

**Participant** (remplir un bulletin par participant)

Nom : ..... Prénom : ..... Fonction : .....

Tél : ..... Fax : ..... E-mail : .....

**Entreprise**

Nom : ..... Activité .....

Adresse .....

CP : ..... Ville : .....

Tél : ..... Fax : ..... E-mail : .....

Siret : ..... NAF/APE : .....

N°TVA Intracommunautaire (**indispensable pour la prise en charge de votre inscription**) : .....

Adresse d'envoi de la convocation, si différente de celle de l'entreprise :  
.....

**Responsable formation ou responsable de l'inscription**

Nom : ..... Prénom : ..... Fonction : .....

Tél : ..... Fax : ..... E-mail : .....

**Personne chargée du dossier administratif au sein de l'entreprise**

Nom : ..... Prénom : ..... Fonction : .....

Tél : ..... Fax : ..... E-mail : .....

**Convention de la formation**

La facture tient lieu de convention de formation simplifiée.

**Adresse de facturation ou de votre fonds de formation**

Votre numéro d'adhérent : ..... N° de dossier : .....

Nom de l'organisme : ..... Nom et prénom du contact : .....

Adresse : .....

CP : ..... Ville : .....

N° TVA Intracommunautaire (**indispensable pour la prise en charge de votre inscription**) : .....

Tél : ..... Fax : ..... E-mail : .....

**Date et signature :**

Cachet de l'entreprise