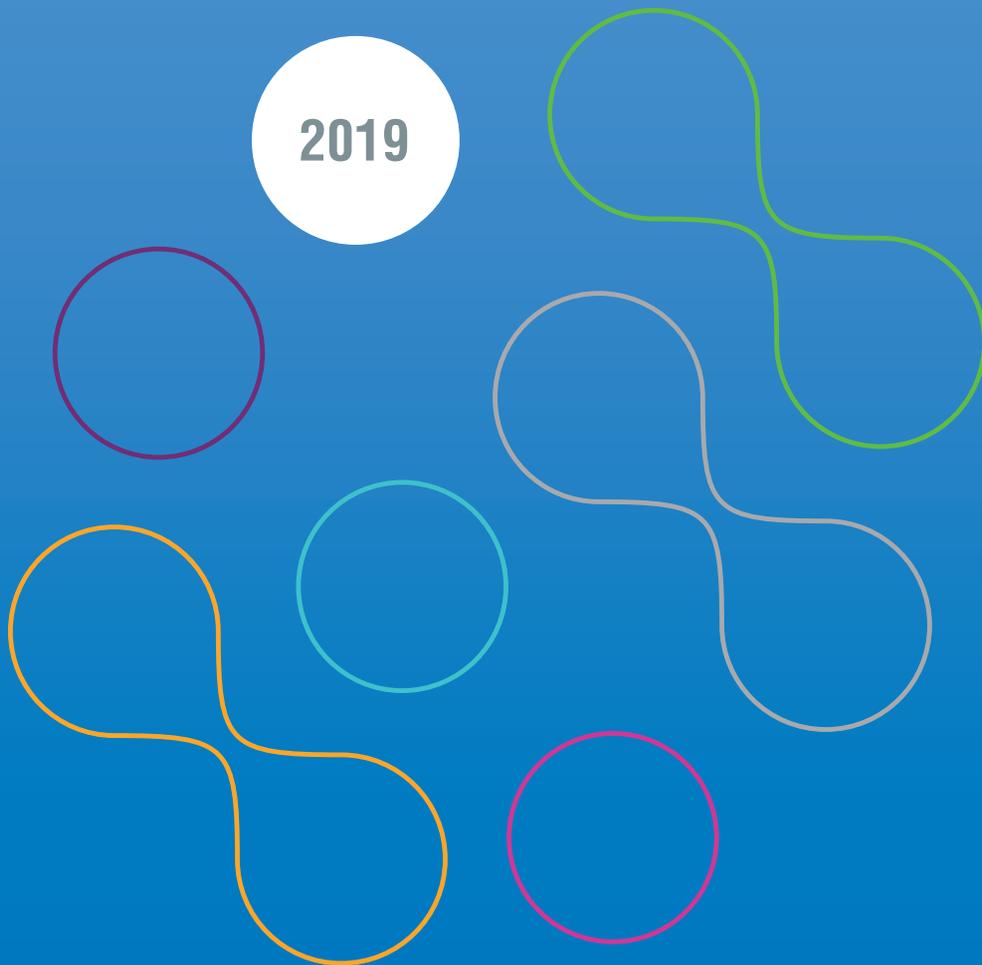


FORMATION - CONSEIL

eurofins formation

LA RÉFÉRENCE HYGIÈNE, QUALITÉ ET SÉCURITÉ DES ALIMENTS

2019



*Ensemble,
développons les compétences
de vos équipes !*

 eurofins

30 ans de formation continue : Expertise et pédagogie au service de votre performance

La formation continue de vos personnels n'a jamais été aussi cruciale pour relever les défis de la transformation de votre entreprise en vue de leur adaptation aux attentes des marchés et aux contraintes de la concurrence. L'acquisition des compétences et l'épanouissement du salarié vont de pair. L'investissement dans la formation est à ce titre un des plus rentables.

Au-delà de la conformité aux règlements et aux normes, former et accompagner ses équipes permet d'améliorer considérablement les performances de l'entreprise et la satisfaction des clients.

Eurofins met à votre disposition ses multiples expertises et sa longue expérience en matière de formation professionnelle dans les domaines de la qualité, l'authenticité et l'intégrité des aliments. Notre catalogue contient des formations sur les thématiques suivantes :

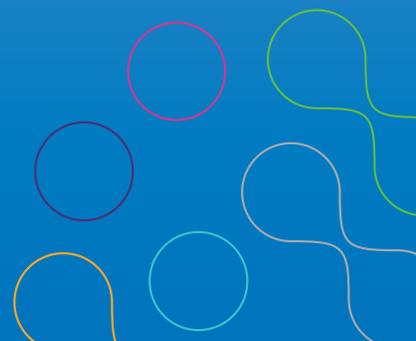
- **Hygiène, Qualité, Authenticité des aliments** : mise à jour des connaissances en matière de dangers connus et émergents, partage d'expériences et transmission de savoir en analyse des risques
- **Référentiels de Certification en sécurité et intégrité des aliments** : pour former vos managers, maîtriser les normes, vous assurer de la maîtrise des exigences des normes de certification reconnues par la GFSI et requises par les Distributeurs
- **Laboratoire d'analyses et sciences analytiques** : pour une meilleure qualité de vos analyses, des méthodes plus efficaces, une plus grande fiabilité et une connaissance aguerrie des techniques analytiques

Nous avons développé des contenus pertinents et actualisés pour différents profils de publics et de filières : industriels, distributeurs, artisans, restaurateurs, laboratoires internes, et structures médicalisées.

Nos formateurs sont à votre disposition pour vous aider à mettre en place le programme de formation ou la prestation de conseil adapté à votre métier, votre organisation et vos contraintes.

Ensemble, développons les compétences de vos équipes !

L'Équipe Formation et Conseil d'Eurofins



Efficacité

Sur-mesure

BIENVENUE CHEZ eurofins formation

Cette année encore, nous mettons plus de 80 modules de formation de ½ journée à 4 jours au service de vos équipes et de votre performance.

Chaque métier est unique (besoins, réglementation, contraintes...), c'est pourquoi nous avons adapté nos formations et nos programmes aux spécificités de votre secteur d'activité.

Notre catalogue est ainsi divisé en quatre parties :

- Industries agro-alimentaires
- Laboratoire, dont les méthodes d'analyses
- Restauration, artisanat et métiers de bouche
- Grande distribution

Retrouvez le détail des modules de formation proposés par filière en page 4 !

Une question ?

sur formation@eurofins.com ou au **[01 69 10 60 13]**

Pour le domaine industriel et laboratoire
vous pouvez contacter directement le **[04 42 24 61 93]**

Pour les référentiels de certification,
vous pouvez contacter directement le **[01 69 10 15 23]**

Inter ou Intra

EUROFINS S'ADAPTE À VOS CONTRAINTES

MODULES INTER

Privilégiez le partage d'expériences

Nous proposons des sessions de formations en INTER, partout en France. La formation est commune à plusieurs entreprises et est particulièrement adaptée dans le cas de compétences non spécifiques à votre entreprise, ou si les personnes à former sont peu nombreuses.

! À noter que tous les modules INTER peuvent être adaptés en INTRA, sur demande, pour vos équipes, et que différents sujets issus de plusieurs modules peuvent être combinés.

MODULES INTRA

Des formations sur-mesure, chez vous

Parce que certaines compétences à acquérir sont directement liées à votre organisation, nous pouvons aussi définir des sessions INTRA, sur votre site, pour former toute une équipe ou bien aborder des problématiques spécifiques à vos besoins. Le programme est alors élaboré avec vous et inclut une phase de préparation.

Objectif

Référencement

DATADOCK



Les sociétés d'Eurofins Formation ont satisfait aux exigences définies par le décret 2015-790 du 30 juin 2015 relatif à la qualité des actions de formation professionnelle continue, et ont obtenu leur référencement sur la base de donnée DATADOCK.

! Les sociétés d'Eurofins Formation sont des organismes de formation enregistrés auprès de la DIRECCTE sous les numéros suivants :

Eurofins Biosciences : 52 44 05981 44

Eurofins Consulting Agroalimentaire : 52 44 07161 44

Eurofins Certification : 11 91 07935 91

Agro-analyses : 41 57 00499 57

Ces enregistrements ne valent pas agrément de l'Etat

Performance

La pédagogie Eurofins Formation

UNE MÉTHODE INNOVANTE POUR UN APPRENTISSAGE IMMÉDIAT ET DURABLE

Afin que les formations ne soient plus considérées comme répétitives, chronophages, voire inutiles, et pour palier le risque d'une mauvaise utilisation de votre budget Formation, Eurofins met en œuvre une méthode pédagogique innovante, basée sur une approche séquentielle qui optimise la mémorisation des messages clés lors des apprentissages.

Les séquences s'articulent de manière équilibrée entre la présentation des messages essentiels, une large partie pratique et une évaluation, permettant à l'animateur de s'assurer de la mémorisation des idées fortes, en lien avec l'objectif fixé en début de session. La partie pratique peut comporter de l'enseignement mutuel, des mises en situation, des observations, des travaux de groupe... et prend en compte les différents modes d'apprentissage des stagiaires (auditif, visuel, somatique, intellectuel).

Testée à de nombreuses reprises, cette nouvelle méthode fait l'unanimité auprès de nos stagiaires, qui déclarent un taux de satisfaction de plus de 90 % !

En plus des prestations de formation, Eurofins propose du conseil et de l'expertise !



Prestations de conseil et d'expertise d'Eurofins, complémentaires aux formations proposées

Le conseil et l'expertise Eurofins

AU SERVICE DE VOTRE PERFORMANCE

Qu'il s'agisse d'aide à la prise de décision, de mise en place de nouveaux procédés, d'études de conformité à l'occasion d'évolutions ou de développements, ou de prévention des fraudes alimentaires, les consultants et experts techniques Eurofins réalisent des missions de conseil sur une multiplicité de domaines :

- Hygiène alimentaire et bonnes pratiques
- Gestion de la sécurité des aliments, intégrité des produits
- Conformité des produits et réglementation, prévention des risques de fraudes
- Gestion de la qualité
- Laboratoires

DES PRESTATIONS SUR MESURE, DES LIVRABLES PERTINENTS

Chaque mission fait l'objet d'une proposition personnalisée en termes de contenu, de méthodologie, de durée, d'intervenant et de coût. Les résultats sont livrés sous forme de rapport dont la structure et les objectifs sont définis au préalable, pour une exploitation immédiate par nos clients.

UN RÉSEAU SOLIDE D'EXPERTISES ET DE COMPÉTENCES

De niveau ingénieur ou équivalent, nos consultants sont tous qualifiés et expérimentés dans leur domaine et travaillent quotidiennement au contact du terrain. Une veille technique et réglementaire permanente leur permet en outre de garantir une connaissance des attentes et exigences des autorités de contrôle.

Compétences

Plaisir d'apprendre

Chiffres clés 2017

[+] de 85 thèmes de formation

[+] de 160 consultants formateurs experts

[+] de 10 600 personnes formées

[+] de 7 000 heures de formation



Industrie

HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- 10 Bonnes Pratiques d'Hygiène - Opérateurs (Module initial) ●
- 10 Bonnes Pratiques d'Hygiène - Opérateurs (Module recyclage) ●
- 11 Bonnes Pratiques d'Hygiène - Maintenance ●
- 11 Nettoyage et Désinfection ●

QUALITÉ

- 12 Devenir formateur en sécurité des aliments ●●
- 12 HACCP, pas à pas ●●
- 13 La méthode HACCP ●●
- 13 Optimiser votre plan HACCP ●
- 14 Fraudes alimentaires ●●
- 15 Métrologie des préemballages, des équipements et métrologie appliquée en industrie agroalimentaire ●●
- 16 Contact alimentaire ●★
- 16 Maîtrise des contaminants chimiques ●
- 17 Maîtrise du danger allergène et Formation à l'outil VITAL® ●●
- 18 Food Defense ●●
- 19 Initiation à la microbiologie des aliments ●●
- 20 Pathogènes alimentaires ●●
- 21 Les virus alimentaires ●●
- 21 Comment s'y retrouver dans la jungle des critères microbiologiques ? ●●
- 22 Interprétation des résultats microbiologiques ●●

RÈGLEMENTATION

- 23 Connaître son environnement réglementaire ●●★
- 23 Décrypter le règlement INCO ●●
- 24 Formation PCQI (Preventive Control Qualified Individual) ●●★
- 25 Allégations nutritionnelles et de santé ●●★
- 26 Additifs alimentaires ●●★

CERTIFICATION

- 27 Audit interne ou audit fournisseur ●●
- 28 IFS Broker v2 alimentaire et non alimentaire ●●★
- 29 BRC Food (Module de transition / Conversion course) ●●
- 30 BRC Food (Understanding the standard) ●●
- 31 IFS Food (Module de transition vers la nouvelle version IFS Food v6.1) ●●
- 32 IFS Food v7 (Mettre en place le référentiel) ●●★

- ★ NOUVELLE FORMATION
- FORMATION INTRA
- FORMATION INTER/INTRA



Laboratoire

HYGIÈNE & SÉCURITÉ

- 34 Sécurité en laboratoire de microbiologie ●
- 34 Nettoyage, décontamination et gestion des déchets ●

QUALITÉ

- 35 Système de management de la qualité et norme ISO 17025 ●
- 36 Système de management de la qualité : évolution de la norme NF EN ISO/CEI 17025:2005 vers la norme NF EN ISO/CEI 17025:2017 ●
- 37 Bonnes Pratiques de Laboratoire en microbiologie ●
- 38 Prélèvements d'échantillons ●
- 38 Techniques de base en microbiologie ●
- 39 Perfectionnement aux méthodes de laboratoire ●
- 39 Calcul et expression des résultats microbiologiques ●
- 40 Comment contrôler l'authenticité et l'intégrité des produits et ingrédients alimentaires ●
- 41 Initiation à la microbiologie des aliments ●
- 42 Pathogènes alimentaires ●
- 43 Les virus alimentaires ●
- 44 Comment s'y retrouver dans la jungle des critères microbiologiques ? ●

SENSORIEL

- 45 Analyse sensorielle ●

MÉTHODES D'ANALYSE EN CHIMIE ÉLÉMENTAIRE

- 46 Spectrométrie d'absorption atomique : flammes, hydrures et four graphite ●
- 47 Spectrométrie d'émission plasma ICP-optique : maîtrise de la qualité ●

- 48 Analyse des traces : maîtriser les blancs et contaminations ●
- 48 ICP-MS : principe et mise en œuvre ●
- 49 Contrôle des impuretés élémentaires selon l'ICH Q3D ●
- 49 Contrôle des solvants résiduels selon l'ICH Q3C ●

MÉTHODES D'ANALYSE EN CHIMIE ORGANIQUE

- 50 HPLC : principes de base, rôle du pH et dosage des impuretés ●
- 50 Chromatographie en phase gazeuse (CPG) capillaire moderne : principes, réalisations, évolutions et tendances ●
- 51 Couplage de la chromatographie en phase liquide à la spectrométrie de masse ●
- 52 Interprétation des spectres de masse en ionisation électronique et en ionisation chimique ●
- 52 Formation GC-MS : principes et mise en œuvre ●
- 53 Spectrométrie de masse par piégeage d'ions : de la basse résolution à la très haute résolution (en FT/MS) ●
- 54 Spectrométrie de masse en tandem : sous basse et haute résolution ●

MÉTHODES D'ANALYSE EN CHIMIE GÉNÉRALE

- 55 Exploitation des résultats d'analyses : outils pour la validation et la caractérisation des méthodes séparatives ●
- 56 Mesure de l'incertitude d'après les recommandations EURACHEM (UNCERT/VICIM) ●

Toutes nos formations sont réalisables en INTRA



Restauration

Artisanat et Métiers de bouche

HYGIÈNE

- 58 Bonnes Pratiques d'Hygiène pour garantir la qualité (Module initial) ●
- 58 Bonnes Pratiques d'Hygiène pour garantir la qualité (Module court recyclage) ●
- 59 Formation action aux Bonnes Pratiques d'Hygiène ●
- 59 Bonnes Pratiques d'Hygiène lors du service des repas ●
- 60 Bonnes Pratiques d'Hygiène en laverie vaisselle ●
- 61 Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Référent Hygiène) ●
- 62 Maîtrise des allergies et des intolérances alimentaires en restauration ●
- 63 Comment proposer une cuisine destinée à des clients intolérants au gluten ●

QUALITÉ

- 64 Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire ●
- 65 Pour une démarche HACCP ●
- 66 Consolider sa démarche HACCP ●
- 67 Devenir formateur en sécurité des aliments ●
- 68 Comment s'y retrouver dans la jungle des critères microbiologiques ? ●

RÈGLEMENTATION

- 69 Connaître son environnement réglementaire ●

COLLECTIVITÉS

- 70 Notre solution spéciale Collectivités
- 71 Exemples de Missions Conseil

- ★ NOUVELLE FORMATION
- FORMATION INTRA
- FORMATION INTER/INTRA



Grande Distribution

HYGIÈNE

- 74 Bonnes Pratiques d'Hygiène pour garantir la qualité (Module initial) ●
- 74 Bonnes Pratiques d'Hygiène pour garantir la qualité (Module court ou recyclage) ●

QUALITÉ

- 75 Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments dans son rayon ●
- 76 Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire ●●
- 77 Devenir formateur en sécurité des aliments ●●
- 78 Comment s'y retrouver dans la jungle des critères microbiologiques ? ●●
- 79 Devenir Responsable Hygiène Qualité en GMS ●●
- 79 Se préparer à l'inspection IFS Food Store ●●

RÈGLEMENTATION

- 80 Connaître son environnement réglementaire ●●
- 81 Décrypter le règlement INCO ●●

Inscription

- 83 Bulletin d'inscription
- 84 Conditions particulières de vente



10 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
12 QUALITÉ
23 RÉGLEMENTATION
27 CERTIFICATION

Industrie

[10-32]

Bonnes Pratiques d'Hygiène - Opérateurs (Module initial) ●

[Référence]

INTRA : LL401

[Public]

Opérateur de production

[Pré-requis]

Aucun

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments
- Connaître les dangers spécifiques de contamination dans son secteur d'activité
- Savoir identifier les Bonnes Pratiques d'Hygiène à mettre en œuvre au poste de travail
- Devenir un acteur de la sécurité des produits fabriqués

[PROGRAMME]

- Les enjeux réglementaires du Paquet Hygiène et des référentiels IFS, BRC, ISO 22000
- Les dangers de contamination physiques, chimiques, microbiologiques et allergènes et leurs impacts
- Les vecteurs de contamination, par la règle des 5M
- Les Pratiques d'Hygiène à respecter pour assurer la qualité et la sécurité des produits fabriqués : hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, maîtrise des contaminants...
- Mise en pratique ludique

Bonnes Pratiques d'Hygiène - Opérateurs (Module recyclage) ●

[Référence]

INTRA : LL01D

[Public]

Opérateur de production

[Pré-requis]

Avoir suivi le module de formation
« Bonnes Pratiques d'Hygiène -
Opérateurs (Module initial) »
ou connaissances de base
en bonnes pratiques d'hygiène

[Durée]

0,5 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les enjeux de la sécurité des aliments
- Être capable de situer les dangers de contamination dans son secteur d'activité
- Savoir appliquer les règles d'hygiène à son poste de travail

[PROGRAMME]

- Rappels sur les enjeux de la sécurité des aliments, en lien avec la réglementation et les référentiels IFS, BRC et ISO 22000
- Les dangers de contaminations physiques, chimiques, microbiologiques et allergènes et leurs impacts
- Les règles d'hygiène comportementales en production, adaptées à votre site

Bonnes Pratiques d'Hygiène - Maintenance ●

[Référence]

INTRA : LL305

[Public]

Personnel des services Maintenance et Entretien

[Pré-requis]

Aucun

[Durée]

0,5 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Comprendre les enjeux de la sécurité des aliments
- Connaître les dangers de contamination spécifiques aux interventions de maintenance
- Améliorer son comportement « Hygiène » lors des interventions de maintenance
- Assurer un maintien des performances hygiéniques des équipements lors des réparations

[PROGRAMME]

- Les dangers de contaminations des produits fabriqués, liés aux opérations de maintenance
- Les bonnes pratiques d'une maintenance hygiénique : accès, préparation du chantier, règles d'intervention, nettoyage, rangement, réparations provisoires
- La maintenance intégrée dans son Système de Management de la Qualité (SMQ)

Nettoyage et Désinfection ●

[Référence]

INTRA : LL287

[Public]

Personnel d'entretien, de maintenance ou opérateur de production effectuant des opérations de nettoyage

[Pré-requis]

Aucun

[Durée]

0,5 à 1 jour
(1/2 journée de pratique en option)

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Comprendre les enjeux du nettoyage et de la désinfection
- Être capable d'identifier les facteurs d'efficacité pour chaque phase de nettoyage ou de désinfection
- Comprendre l'intérêt du plan de nettoyage et de ses procédures
- Être capable de réaliser un nettoyage selon les bonnes pratiques (option)

[PROGRAMME]

- Pourquoi nettoyer et désinfecter ?
- Les missions de l'équipe nettoyage-désinfection
- Le monde microbien
- Méthodes, matériels et techniques de nettoyage et de désinfection
- Nettoyer & désinfecter avec T.A.C.T. et bon S.E.N.S.
- Le plan de nettoyage et de désinfection

Devenir formateur en sécurité des aliments 🍴

[Références]

INTER : LL284

INTRA : LL285

[Public]

Encadrement et Agent de maîtrise,
Responsable et Animateur Qualité
ou toute personne devant animer des
sessions de formation

[Pré-requis]

Connaître les Bonnes Pratiques
d'Hygiène

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 5 et 6 juin

Nantes : 8 et 9 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Rappeler les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Être capable de concevoir un programme de formation aux BPH
- Être capable de concevoir ou d'adapter des supports pédagogiques de formation
- Assurer l'organisation et l'animation d'une session de formation selon une approche participative

[PROGRAMME]

- Rappels des fondamentaux en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène : les différentes méthodes pédagogiques
- Les exigences en matière de formation du personnel
- Comment préparer et organiser sa formation : objectifs pédagogiques et opérationnels, séquençage de la formation, scénario pédagogique, outils pédagogiques adaptés
- Comment construire le programme d'une formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en pratique : préparation et animation d'une séquence de formation

HACCP, pas à pas 🍴

[Références]

INTER : LL290

INTRA : LL291

[Public]

Toute personne amenée
à intégrer l'équipe HACCP

[Pré-requis]

Connaître les Bonnes Pratiques
d'Hygiène

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 16 et 17 avril

Nantes : 15 et 16 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Situer l'outil HACCP dans le contexte réglementaire actuel
- Connaître le système HACCP selon les principes définis par le Codex Alimentarius
- Être capable d'appliquer la méthode dans son entreprise

[PROGRAMME]

- Introduction à l'HACCP
- Les enjeux de la mise en place de l'HACCP
- Les préalables à la mise en œuvre de la démarche, dont l'équipe HACCP, la description du produit et les pré-requis
- Les 12 étapes de la démarche HACCP, dont l'identification des points déterminants (CCP et PrPo)
- Les 7 principes
- Étude de cas

La méthode HACCP

[Références]

INTER : LLOA4
INTRA : LL04B

[Public]

Toute personne amenée à intégrer l'équipe HACCP

[Pré-requis]

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

650 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 18 avril
Nantes : 17 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Situer l'outil HACCP dans le contexte réglementaire actuel
- Connaître le système HACCP selon les principes définis par le Codex Alimentarius
- Être capable d'appliquer la méthode dans son entreprise

[PROGRAMME]

- Introduction à l'HACCP
- Les enjeux de la mise en place de l'HACCP
- Les préalables à la mise en œuvre de la démarche, avec un focus sur les pré-requis
- Rappels des 12 étapes de la démarche HACCP
- Les 7 principes
- Étude de cas pratiques

Optimiser votre plan HACCP

[Référence]

INTRA : LL293

[Public]

Membre de l'équipe HACCP,
Responsable Qualité

[Pré-requis]

Connaître les principes de base de l'HACCP ou avoir suivi le module de formation « HACCP, pas à pas »

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Situer l'outil HACCP dans le contexte réglementaire actuel
- Intégrer son plan HACCP dans le cadre des référentiels ISO 22000, IFS et BRC
- Être capable de faire évoluer son plan HACCP

[PROGRAMME]

- HACCP au cœur du Paquet Hygiène
- La place de l'HACCP dans les référentiels ISO 22000, IFS, BRC
- Décryptage des 7 principes et 12 étapes
- Application pratique sur votre plan HACCP : études en groupe afin d'évaluer la pertinence et l'efficacité des choix retenus

Bon à savoir

Les exemples des études de cas sont extraits du plan HACCP en place dans l'entreprise ; une préparation spécifique sur votre site est fortement conseillée, préalablement à la mise en place de ce module

Disponible EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée selon ce thème

Fraudes alimentaires

ÉVALUATION DES VULNÉRABILITÉS ET STRATÉGIE D'ATTÉNUATION

[Références]

INTER : LLO2X

INTRA : LLOA6

[Public]

Encadrement et Agent de maîtrise des services Qualité et Production

[Pré-requis]

Aucun

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

850 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 18 juin

Paris : 17 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre les enjeux liés à la fraude et à l'adulteration
- Être en mesure d'identifier les indicateurs de fraudes et les produits à risque par une veille étendue
- Savoir réaliser une évaluation de la vulnérabilité des produits alimentaires aux incidents de fraude

[PROGRAMME]

- Présentation du contexte, des enjeux et des initiatives en cours
- Les sources d'information utiles pour améliorer son système de veille en matière de fraude
- Diagnostic de vos outils et méthodologie de veille, mise en place d'une procédure d'évaluation de la vulnérabilité en matière de fraude - Identification et priorisation des vulnérabilités potentielles à partir d'exercices pratiques
- Caractérisation de la vulnérabilité et réflexion sur la stratégie d'atténuation



Bon à savoir

Intervenants experts des problématiques de fraude et de sécurité des aliments



Disponible

EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème



Accédez de manière privilégiée à la base de données USP !

Nous pouvons vous accompagner dans :

- Le diagnostic de votre chaîne d'approvisionnement et identification des points de vulnérabilités
- L'évaluation et la hiérarchisation de vos risques
- L'ajustement de vos plans de contrôles et l'adaptation des programmes d'évaluation de vos fournisseurs
- L'actualisation de votre plan d'atténuation de vulnérabilité à la fraude

Les démarches d'évaluation de la vulnérabilité à la fraude commencent par l'établissement de l'exposition des ingrédients aux fraudes potentielles. La base USP recense de manière unique les cas avérés de fraude, par matrice, par région et par type d'adultérant : accès à cette base privilégiée.

Métrologie des préemballages, des équipements et métrologie appliquée en industrie agroalimentaire 🐾

[Références]

INTER : LLO1V
INTRA : LLO1W

[Public]

Techniciens et responsables en charge du choix, du suivi des instruments de mesure et des contrôles en cours de process

[Pré-requis]

Connaître la réglementation actuelle sur la métrologie

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

850 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 19 septembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les bases de la métrologie des pesages
- Savoir choisir et vérifier son instrument de mesure
- Savoir déterminer et mettre en place les cartes de contrôles relatives à ses emballages alimentaires

[PROGRAMME]

- Métrologie et choix des équipements
- Métrologie légale et contrôles métrologiques appliqués aux préemballages alimentaires
- Contrôles obligatoires et système documentaire associé



Bon à savoir

Animation par un formateur expert dans le domaine de la métrologie



Disponible

EN FORMATION CONSEIL

Nous pouvons vous accompagner dans l'établissement de vos cartes de contrôles. Renseignez-vous vite !

[NOUVEAU]

Contact alimentaire ●★

[Référence]

INTRA : VBOA3

[Public]

Encadrement et Agent de maîtrise des services Qualité et Production

[Pré-requis]

Avoir des notions de chimie, en sciences des aliments

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître la réglementation relative aux matériaux au contact des aliments lors du process
- Comprendre les exigences liées aux déclarations d'aptitude des conditionnements et emballages
- Être capable de mettre à jour son étude HACCP relative aux risques liés aux matériaux en contact

[PROGRAMME]

- Définition et contexte réglementaire
- Les obligations et responsabilités de l'industriel
- Les différents types d'emballage
- La notion d'aptitude au contact ou « alimentarité »
- La notion de migration
- L'étiquetage des MDCA et le certificat de conformité
- Constitution du dossier de demande d'autorisation
- L'intégration des risques liés aux matériaux en contact dans son étude HACCP



Bon à savoir

Intervenant expert des problématiques des matériaux en contact

Maîtrise des contaminants chimiques ●

[Référence]

INTRA : LL01N

[Public]

Encadrement et Agent de maîtrise des services Qualité et Production

[Pré-requis]

Avoir des notions de chimie, de sciences des aliments

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les différents contaminants chimiques alimentaires et leur origine
- Appréhender les réglementations européennes sur les contaminants
- Identifier les contaminants à privilégier dans son plan de contrôle

[PROGRAMME]

- Définition et réglementation : définition d'un contaminant alimentaire, des impacts liés à la présence de contaminants chimiques dans ses produits, présentation du contexte réglementaire
- Présentation des différents dangers chimiques pouvant être contenus dans ses produits
- Les produits de nettoyage/désinfection



Bon à savoir

Animation par un formateur expert dans le domaine

Pour chaque contaminant, sont présentés :

Définition - Alertes européennes - Exemples dans les aliments

Réglementation en vigueur - Méthodes de détection

Conséquences pour la santé

Maîtrise du danger allergène et Formation à l'outil VITAL®

[Références]

INTER : LLO1P
INTRA : LLO1Q

[Public]

Encadrement et Agent de maîtrise
des services R&D, Qualité en
entreprises alimentaires

[Pré-requis]

Connaître les Bonnes Pratiques
d'Hygiène. Avoir de bonnes
connaissances en anglais

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

850 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 4 juin et 13 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Rappeler les grands principes des mécanismes des allergènes majeurs et les méthodes de détection
- Connaître la réglementation relative aux substances allergènes Europe (INCO) et hors Europe
- Maîtriser le risque de contaminations croisées et identifier un mode de gestion adapté
- Connaître et utiliser l'outil VITAL® en le testant sur un produit préalablement choisi par l'entreprise

[PROGRAMME]

- Allergies alimentaires : rappel des mécanismes immunologiques et des allergènes majeurs
- Rappel de la réglementation relative aux substances allergènes en Europe (INCO) et hors Europe
- Méthodes d'analyses, leurs performances et limites (PCR, ELISA, LC-MS/MS, tests rapides sur site)
- Comment construire un plan de contrôle efficace ?
- Présentation du concept et de l'outil VITAL®
- Utilisation de l'outil VITAL® + exercices

Bon à savoir

Premier et unique organisme en France habilité à dispenser des formations VITAL®. Nombreux exemples concrets. Animation par un formateur expert dans le domaine. Nouveau L'outil VITAL® online intègre la législation européenne.



Les allergènes : maîtrise et prévention en IAA

- Audit diagnostic avec une étude complète de votre système en place
- Aide à la mise en place d'outils de maîtrise du risque « allergènes » : Politique allergènes, maîtrise des fournisseurs, organisation de la production, traçabilité, plan de contrôles, plan de nettoyage, développement produit...
- Communication sur le thème des allergènes

Food Defense

SE PRÉMUNIR DES ACTES DE MAVEILLANCE

[Références]

INTER : LL02Z

INTRA : LL428

[Public]

Encadrement et Agent de maîtrise
des services Qualité, Production
et Sécurité

[Pré-requis]

Aucun

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

850 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 19 septembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre le concept et les enjeux de la Food Defense
- Savoir évaluer la protection de sa chaîne alimentaire contre les actes malveillants
- Être capable de garantir la sûreté de son site

[PROGRAMME]

- Le concept et les enjeux
- Présentation du contexte réglementaire et des exigences des référentiels IFS, BRC et ISO 2200
- Les outils existants en Food Defense : méthode Carver, HACCP, guide DGAL, guide AIB,...
- Les mesures de maîtrise relatives au personnel, à l'environnement du site, aux locaux
- Le management de la sûreté des aliments : rôle et responsabilité en Food Defense, communication et sensibilisation du personnel
- Cette formation contient des études de cas, dont des exercices de cotation



Bon à savoir

Un livrable excel vous sera remis en fin de formation, vous permettant de mener votre étude de vulnérabilité.



Disponible EN FORMATION CONSEIL

Une formation de 2h à la Food Defense peut-être proposée à vos opérateurs de production. Renseignez-vous!

Initiation à la microbiologie des aliments 🍷

[Références]

INTER : LL404

INTRA : LL405

[Public]

Tout salarié souhaitant acquérir les connaissances essentielles en microbiologie

[Pré-requis]

Aucun

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

650 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 4 juin

Nantes : 5 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les principaux micro-organismes des aliments
- Comprendre les mécanismes de développement des microbes et leurs vecteurs de contamination
- Être capable de comprendre et d'interpréter un bulletin d'analyses

[PROGRAMME]

- Les différentes catégories de micro-organismes : bactéries, levures, moisissures et virus
- Les conditions de développement des micro-organismes
- Les méthodes de destruction des micro-organismes
- Les microbes utiles, nuisibles et pathogènes
- Les principaux micro-organismes rencontrés en industrie alimentaire
- Les vecteurs de contamination des micro-organismes dans ses locaux
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Bulletin d'analyses : principes et interprétation

Pathogènes alimentaires

[Références]

INTER : LL272

INTRA : LL273

[Public]

Encadrement, Technicien, Agent de maîtrise, des services Qualité, Achat, Laboratoire et Production

[Pré-requis]

Connaissances de base en microbiologie ou avoir suivi les stages « *Initiation à la microbiologie des aliments* » ou « *Techniques de base en microbiologie* »

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 25 et 26 juin

Nantes : 19 et 20 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Approfondir ses connaissances sur les pathogènes alimentaires
- Connaître leurs caractéristiques, leur écologie et pathogénicité
- Connaître les méthodes de dénombrement et de détection de ces micro-organismes
- Être capable de maîtriser les contaminations et le développement des pathogènes au sein de son atelier de fabrication

[PROGRAMME]

- Présentation des principaux micro-organismes pathogènes rencontrés dans les aliments : *Salmonella*, *Escherichia coli* *vérotoxigènes*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*
- Caractéristiques de ces micro-organismes : conditions de développement, écologie et présence dans les aliments, épidémiologie et pathogénicité
- Méthodes de dénombrement et de détection : méthodes normalisées et alternatives
- Critères microbiologiques
- Maîtrise des pathogènes dans son atelier de fabrication



Bon à savoir

Pour approfondir vos connaissances sur les virus, consultez notre programme !

Les virus alimentaires 🐼

[Références]

INTER : LLOA3

INTRA : LLO1K

[Public]

Encadrement, Technicien, Agent de maîtrise, des services Qualité, Achat, Laboratoire et Production

[Pré-requis]

Connaître les bases de la microbiologie

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

700 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 10 septembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie et pathogénicité
- Être capable de maîtriser les contaminations et le développement des virus au sein de son atelier de fabrication
- Connaître les méthodes de détection des principaux virus alimentaires

[PROGRAMME]

- Contexte réglementaire et bilan des toxi-infections alimentaires impliquant des virus
- Présentation des caractéristiques des principaux virus alimentaires (Norovirus et Hépatite A) : réservoirs ; maladies ; aliments impliqués
- Mesures de maîtrise dans son atelier alimentaire : éviter les contaminations et prévenir le développement
- Intégration du danger virus dans sa démarche HACCP
- Méthodes de détection : principes et expression des résultats d'analyses

Comment s'y retrouver dans la jungle des critères microbiologiques ? 🐼

[Références]

INTER : LL392

INTRA : LL393

[Public]

Encadrement, Technicien, Agent de maîtrise, des services Qualité, Achat, Laboratoire et Production

[Pré-requis]

Connaître les bases de la microbiologie

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : dates à définir
Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les exigences relatives aux critères microbiologiques dans les différents secteurs alimentaires
- Comprendre les éléments-clés pour établir un plan de contrôle pertinent
- Savoir exploiter ses résultats pour valoriser ses plans de contrôle

[PROGRAMME]

- Contexte réglementaire
- Les critères microbiologiques des aliments : critères sécuritaires, critères d'hygiène des procédés (Règlement 2073/2005 et ses avenants), recommandations ANSES, FCD, syndicats professionnels
- Les plans de contrôle : choix des micro-organismes et des échantillons, méthodes d'analyses à utiliser, fréquence des contrôles, limites à ne pas dépasser
- Plans de contrôle et durée de vie des aliments : tests de vieillissement, tests de croissance
- L'interprétation des résultats
- Application pratique sur vos plans de contrôle

Interprétation des résultats microbiologiques

[Références]

INTER : LL276

INTRA : LL277

[Public]

Encadrement, Technicien, Agent de maîtrise, des services Qualité, Achat, Laboratoire et Production

[Pré-requis]

Connaissances de base en microbiologie et en statistiques

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

650 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : dates à définir

Disponible également en INTRA :

contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les règles de l'échantillonnage
- Connaître les critères applicables aux aliments
- Savoir comparer des résultats entre eux
- Être capable d'exploiter une masse de résultats

[PROGRAMME]

- Rappels de statistiques
- Les plans d'échantillonnage
- L'interprétation des résultats microbiologiques : incohérence de résultats, comparaison de résultats par des tests statistiques simples
- L'exploitation des résultats : cartes de contrôle



Bon à savoir

Cette formation contient de nombreux travaux dirigés

[NOUVEAU]

Connaître son environnement réglementaire 🐞★

[Références]

INTER: VB00V
INTRA: VB00P

[Public]

Encadrement, Technicien,
Agent de maîtrise, des services
Qualité, Achat et Production

[Pré-requis]

Aucun

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

650 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 11 septembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre le fonctionnement de la réglementation alimentaire
- Être capable d'identifier les sources de droit pertinentes, compte-tenu des activités de l'entreprise
- Maîtriser les mentions obligatoires en terme d'information au consommateur

[PROGRAMME]

- Base du droit de l'alimentation: sécurité, conformité, information au consommateur
- Réglementation encadrant le Food (nationale, européenne et internationale)
- Responsabilité pénale et civile de l'exploitant
- Les exigences sur la traçabilité, l'étiquetage et l'information au consommateur, allergènes, règlement INCO 1169/2011, décret 2015-447...
- Présentation des sources de droit devant constituer une base documentaire : utilisation des outils disponibles
- Importance de la pertinence des mots clés de recherche et de la hiérarchisation des textes

Décrypter le règlement INCO 🐞

RÉUSSIR DU PREMIER COUP L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS

[Références]

INTER : LL349
INTRA : LL350

[Public]

Encadrement et Agent de Maîtrise
des services Qualité, R&D et Marketing

[Pré-requis]

Connaître la réglementation actuelle
sur l'étiquetage

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

650 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 21 mai
Paris : 5 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les exigences réglementaires relatives à l'étiquetage
- S'assurer de la conformité des mentions portées sur l'étiquette de ses produits commercialisés
- Améliorer la lisibilité de son étiquetage

[PROGRAMME]

- Le règlement 1169/2011 : décryptage et exigences
- Les mentions sur l'étiquette : mentions obligatoires, facultatives, éléments interdits
- Focus sur l'étiquetage nutritionnel
- Le cycle de vie de l'étiquette



Bon à savoir

Nombreux exemples concrets. Animation par un formateur expert dans le domaine de l'étiquetage

[NOUVEAU]

Formation PCQI (Preventive Control Qualified Individual)

UNE DES EXIGENCES DE LA RÉGLEMENTATION FSMA

[Références]

INTER: VB80E

INTRA: VB80A

[Public]

Responsable qualité, de production et de laboratoire des entreprises alimentaires exportant leurs produits aux États-Unis *(pour la liste des exemptions, se référer à la liste consultable sur le site internet de la FDA)*

[Pré-requis]

Connaître les bonnes pratiques de fabrication et les principes de la méthode HACCP

[Durée]

2,5 jours soit 20 heures

[Tarif INTER]

1 050 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : du 13 au 15 mars

Nantes : du 18 au 20 mars

Paris : du 12 au 14 juin

Marseille : du 17 au 19 juin

Nantes : du 16 au 18 septembre

Paris : du 20 au 22 novembre

Marseille : du 25 au 27 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Obtenir la qualification PCQI et comprendre ses responsabilités au sein de son entreprise
- Comprendre les exigences et les implications de la réglementation FSMA sur les aliments destinés à la consommation humaine
- Être capable d'intégrer ces obligations à son Système de Management de la Qualité dans l'objectif de préparer l'inspection de la FDA et de démontrer sa conformité

[PROGRAMME]

- Plan de sécurité des aliments
- Etapes préliminaires pour le développement d'un plan de sécurité des aliments et mise en place du plan
- Ressources pour les plans de sécurité alimentaire
- Analyse des dangers et détermination des mesures de maîtrise liées aux procédés (CCP), aux allergènes, au nettoyage-désinfection et à la chaîne d'approvisionnement
- Procédures de vérification et de validation
- Plan de rappel des produits

[COORDINATEUR]

Animation par un formateur approuvé par le FSPCA (Food Safety Preventive Controls Alliance – Alliance reconnue par la FDA pour qualifier les formateurs sur la réglementation FSMA)

**Bon à savoir**

Certificat officiel PCQI (délivré par FSPCA)

[NOUVEAU]

Allégations nutritionnelles et de santé 🍷★

[Références]

INTER: VB00Q

INTRA: VB00R

[Public]

Encadrement et Agent de Maîtrise des services Qualité, R&D et Marketing

[Pré-requis]

Connaître la réglementation actuelle sur l'étiquetage

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

650 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 10 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les exigences réglementaires relatives aux allégations nutritionnelles et de santé
- Être capable de s'assurer de la conformité des mentions portées sur l'étiquette de ses produits commercialisés
- Être capable de mener un protocole de validation des allégations nutritionnelles et de santé

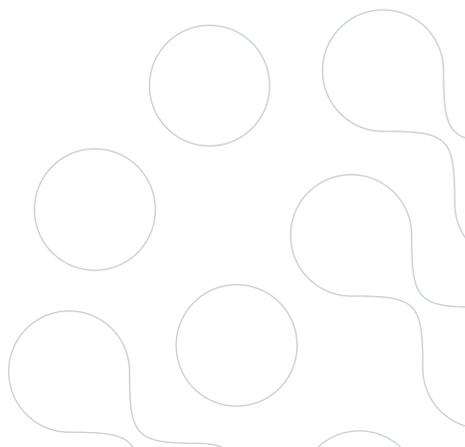
[PROGRAMME]

- Définition et contexte réglementaire
- Les différentes allégations autorisées et les conditions d'utilisation
- Les mentions interdites (allégations thérapeutiques, allégations prêtant à confusion ou abusives)
- Focus sur quelques particularités (les aliments enrichis, les compléments alimentaires, la mention « sans gluten »)
- Les étapes de validation de l'utilisation d'une allégation nutritionnelle ou de santé
- Exigences obligatoires en cas de contrôle : organismes de contrôle, analyses alimentaires



Bon à savoir

Nombreux exemples concrets. Animation par un formateur expert dans le domaine de l'étiquetage.



[NOUVEAU]

Additifs alimentaires 🌟

[Références]

INTER: VB0A4

INTRA: VB00N

[Public]

Encadrement et Agent de Maîtrise des services Qualité, R&D et Marketing

[Pré-requis]

Connaître la réglementation actuelle sur l'étiquetage

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

650 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 6 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre et interpréter la réglementation européenne concernant les additifs alimentaires
- Faire le point sur l'application du règlement (CE) N°1333/2008 et de ses annexes
- Clarifier le champ d'application du règlement et ses définitions (auxiliaires technologiques), les conditions d'utilisation des additifs, l'étiquetage des additifs lorsqu'ils sont vendus en tant que tels et lorsqu'ils sont ajoutés à la denrée finale

[PROGRAMME]

- Définition et contexte réglementaire
- Les grandes familles d'additifs et les conditions d'utilisation
- L'étiquetage des additifs avec les mentions autorisées, les mentions facultatives et les mentions interdites
- Les arômes et leurs doses maximales autorisées
- Les additifs Halal, végétariens... : réalité réglementaire ou non?
- Application pratique avec plusieurs études de cas

Audit interne ou audit fournisseur

DANS LE CADRE D'UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ

[Références]

INTER : AI2J
INTRA : AI2JA

[Public]

Responsable ou directeur qualité,
Encadrement ou technicien, chargé
de la mise en place d'un système
de management de la qualité.
Toute personne susceptible d'avoir
une fonction d'auditeur interne ou
susceptible d'auditer les fournisseurs
de la société

[Pré-requis]

Connaissances des principes de base
de la qualité

[Organisation]

Nombre de participants limité
à 12 personnes

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

815 € HT

[Lieux et Dates]

Massy (91) : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Savoir préparer un audit et établir un plan d'audit
- S'adapter au contexte de l'audit et aux personnes rencontrées
- Connaître les techniques d'audit et de prise de notes
- Savoir rédiger un compte-rendu efficacement

[PROGRAMME]

- Définition et finalités d'un audit, description des différents types d'audit, les différentes étapes d'un audit interne
- Présentation des enjeux de l'audit interne
- Préparation de l'audit, exercices sur les activités préliminaires, établissement d'un plan d'audit
- Zoom sur le comportement de l'auditeur et les réactions des audités
- Réalisation d'un audit : questionnement, croisement des informations, prises de notes
- Enregistrement des résultats, techniques de rapportage, suivi des actions correctives

[MOYENS PÉDAGOGIQUES]

- Support de formation mis à disposition, présentation sur vidéoprojecteur
- Évaluation finale de validation des acquis



Bon à savoir

Une formation interactive animée par un auditeur senior



Disponible EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème

[NOUVEAU]

IFS Broker v2 alimentaire et non alimentaire 🌟

S'ADAPTER AUX EXIGENCES DES DISTRIBUTEURS

[Références]

INTER : IFSBR1J
INTRA : IFSBR1JA

[Public]

Responsable ou directeur qualité,
Encadrement ou technicien chargé
de la mise en place d'un système
de management de la qualité, Toute
personne impliquée dans la mise en
place du référentiel sur le site

[Pré-requis]

Avoir réalisé une lecture préalable du
référentiel. Avoir des connaissances
de la Qualité et des bonnes pratiques
de gestion des fournisseurs

[Organisation]

Nombre de participants limité
à 10 personnes

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

699 € HT

[Lieux et Dates]

Massy (91) : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre les exigences et la philosophie du référentiel de certification
- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux appréhender l'audit et sa suite
- Être en mesure d'interpréter correctement les exigences du référentiel selon les situations pour déployer un système de management adapté au sein de sa société

[PROGRAMME]

- Rappel du contexte et des enjeux. Qu'est ce que l'IFS ? Place de l'IFS Broker dans le paysage des référentiels de certification
- Les fondamentaux de l'IFS : objectifs et points à retenir
- Étude du protocole d'audit (champ d'audit, secteurs produits, durées d'audit, les différents types d'audits, notation et conséquences, suivi des sites certifiés)
- Étude des exigences techniques du référentiel par thématique (les responsabilités de la direction, la gestion du personnel, développement de produits...)
- Focus sur l'analyse de risque

[MOYENS PÉDAGOGIQUES]

- Support de formation mis à disposition, présentation sur vidéoprojecteur
- Evaluation finale de validation des acquis



Bon à savoir

Formation interactive animée par un formateur expert du référentiel IFS Broker V2

BRC Food (Module de transition / Conversion Course)

ANTICIPER LA TRANSITION VERS LA NOUVELLE VERSION

[Références]

INTER : ECF01

INTRA : ECF02

[Public]

Directeur Qualité, Responsable Qualité, encadrement ou technicien, chargé de la mise en place d'un système de management de la qualité ou toute personne impliquée dans la mise en place du référentiel sur site

[Pré-requis]

Avoir réalisé une lecture préalable du référentiel

[Organisation]

Nombre de participants limité à 10 personnes

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

950 € HT

[Lieux et Dates]

Massy (91) : 15 janvier

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Découvrir les particularités de la nouvelle version à venir
- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux appréhender l'audit et sa suite
- Être en mesure d'interpréter correctement les exigences du référentiel selon les situations pour déployer un système de management adapté sur son propre site de production

[PROGRAMME]

- Rappel du contexte et des enjeux. Qu'est ce que le BRC ? Place du BRC Food dans le paysage des référentiels de certification
- Les fondamentaux du BRC : objectifs et points à retenir
- Étude du protocole d'audit (mise en place, durée et champ d'audit, déroulement de l'audit, traitement du plan d'actions, notation et conséquences)
- Étude des exigences techniques du référentiel par thématique (les responsabilités de la direction, les analyses de risques, HACCP, la gestion du personnel, les infrastructures)

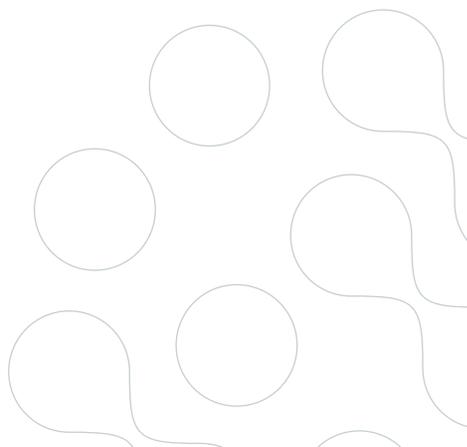
[MOYENS PÉDAGOGIQUES]

- Support de formation mis à disposition, présentation sur vidéoprojecteur
- Supports de formation BRC en version française
- Évaluation finale de validation des acquis



Bon à savoir

Formation interactive animée par un formateur agréé BRC, également auditeur BRC



BRC Food (Understanding the standard)

MAÎTRISER LE PROTOCOLE ET LES EXIGENCES DU RÉFÉRENTIEL

[Références]

INTER : ECF07

INTRA : ECF08

[Public]

Directeur Qualité, Responsable Qualité, encadrement ou technicien, chargé de la mise en place d'un système de management de la qualité ou toute personne impliquée dans la mise en place du référentiel sur site

[Pré-requis]

Connaissance des principes de la qualité et des bonnes pratiques d'hygiène et de production

[Organisation]

Nombre de participants limité à 10 personnes

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 025 € HT

[Lieux et Dates]

Massy (91) : 24 et 25 janvier, autres dates à venir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre les exigences du référentiel et savoir y répondre
- Développer les stratégies pour renforcer au sein de l'entreprise la culture de la maîtrise de la qualité et la sécurité alimentaire
- Savoir identifier les points d'amélioration pour obtenir la certification (HACCP, Analyse des causes, Gestion des projets stratégiques...)

[PROGRAMME]

- Rappel du contexte, enjeux et avantages du référentiel
- Maîtrise des exigences du référentiel
- Étude approfondie du protocole d'audit
- Savoir se préparer à l'audit de certification BRC
- Évaluation des connaissances acquises

[MOYENS PÉDAGOGIQUES]

- Support de formation mis à disposition, présentation sur vidéoprojecteur
- Évaluation finale de validation des acquis



Bon à savoir

Formation interactive animée par un formateur agréé BRC, également auditeur BRC

IFS Food (Module de transition vers la nouvelle version IFS Food v6.1)

SE FORMER AUX EXIGENCES DE LA VERSION V6.1 DU RÉFÉRENTIEL IFS FOOD

[Références]

INTER : ECF09

INTRA : ECF10

[Public]

Directeur Qualité, Responsable Qualité, encadrement ou technicien, chargé de la mise en place d'un système de management de la qualité ou toute personne impliquée dans la mise en place du référentiel sur site

[Pré-requis]

Avoir réalisé une lecture préalable du référentiel

[Organisation]

Nombre de participants limité à 10 personnes

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

790 € HT

[Lieux et Dates]

Massy (91) : dates à venir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Découvrir les particularités de la nouvelle version à venir
- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux appréhender l'audit et sa suite
- Être en mesure d'interpréter correctement les exigences du référentiel selon les situations pour déployer un système de management adapté sur son propre site de production

[PROGRAMME]

- Comprendre les motivations des évolutions du référentiel
- Revue approfondie dans le contexte des évolutions par rapport à la version précédente :
 - Des thèmes d'audit (champ d'audit, secteurs produits, durées d'audit, les différents types d'audits, notation et conséquences, suivi des sites certifiés)
 - Des exigences techniques du référentiel par thématique (les responsabilités de la direction, la gestion du personnel, développement de produits...)
- Focus sur l'analyse de risque

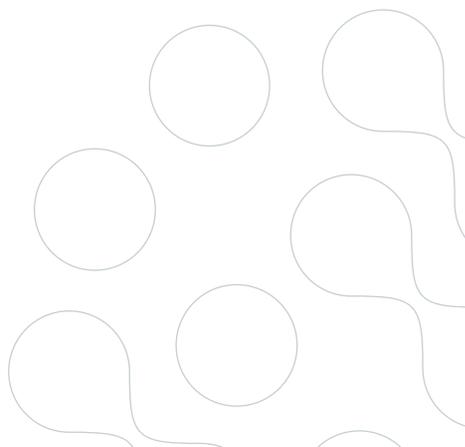
[MOYENS PÉDAGOGIQUES]

- Support de formation mis à disposition, présentation sur vidéoprojecteur
- Évaluation finale de validation des acquis



Bon à savoir

Formation interactive animée par un formateur qualifié pour les audits selon le référentiel IFS Food



[NOUVEAU]

IFS Food v7 (Mettre en place le référentiel) 📍★MAÎTRISER LE PROTOCOLE ET LES EXIGENCES DU RÉFÉRENTIEL VERSION 7 IFS FOOD
(CONDITIONNÉ PAR PUBLICATION DU RÉFÉRENTIEL)**[Références]**

INTER: ECF13

INTRA: ECF14

[Public]

Responsable ou directeur qualité,
Encadrement ou technicien chargé
de la mise en place d'un système
de management de la qualité, Toute
personne impliquée dans la mise en
place du référentiel sur le site

[Pré-requis]

Avoir réalisé une lecture préalable du
référentiel

[Organisation]

Nombre de participants limité
à 12 personnes

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

950 € HT

[Lieux et Dates]

Massy (91) : stages conditionnés par
la parution et la mise en application
de la version v7 du référentiel IFS
Food v7

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre les exigences et la philosophie du référentiel de certification
- Se familiariser avec le processus de certification pour mieux appréhender l'audit et sa suite
- Être en mesure d'interpréter correctement les exigences du référentiel selon les situations pour déployer un système de management adapté au sein de sa société

[PROGRAMME]

- Rappel du contexte et des enjeux. Qu'est ce que l'IFS ? Place de l'IFS Food dans le paysage des référentiels de certification
- Les fondamentaux de l'IFS : objectifs et points à retenir
- Etude du protocole d'audit (champ d'audit, secteurs produits, durées d'audit, les différents types d'audits, notation et conséquences, suivi des sites certifiés)
- Etude des exigences techniques du référentiel par thématique (les responsabilités de la direction, la gestion du personnel, développement de produits...)
- Focus sur l'analyse de risque

[MOYENS PÉDAGOGIQUES]

- Support de formation mis à disposition, présentation sur vidéoprojecteur
- Evaluation finale de validation des acquis

**Bon à savoir**

Formation interactive animée par un formateur qualifié pour les audits selon le référentiel IFS Food

34 HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
35 QUALITÉ
45 SENSORIEL
46 MÉTHODES D'ANALYSE EN CHIMIE ÉLÉMENTAIRE
50 MÉTHODES D'ANALYSE EN CHIMIE ORGANIQUE
55 MÉTHODES D'ANALYSE EN CHIMIE GÉNÉRALE

Laboratoire

[34-56]

Sécurité en laboratoire de microbiologie ●

[Référence]

INTRA : LL282

[Public]

Personnel de laboratoire

[Pré-requis]

Expérience en laboratoire

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les dangers et les risques associés dans un laboratoire d'analyses
- Connaître les moyens de prévention de ces différents dangers
- Être capable de mettre en place un plan de prévention au sein de son laboratoire

[PROGRAMME]

- Introduction à la sécurité au laboratoire
- Les risques au poste de travail et les moyens spécifiques de prévention
- Les moyens de protection individuelle et collective
- L'évaluation des risques et le document unique
- Études de cas concrets issus du laboratoire

Nettoyage, décontamination et gestion des déchets ●

[Référence]

INTRA : LL280

[Public]

Personnel de laboratoire

[Pré-requis]

Expérience en laboratoire

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les dangers existants dans un laboratoire d'analyses en matière de contamination des échantillons
- Être capable de mettre en œuvre les méthodes de nettoyage et désinfection adaptées dans son laboratoire
- Connaître la réglementation sur la gestion des déchets
- Être capable de mettre en œuvre un plan de gestion des déchets au sein de son laboratoire

[PROGRAMME]

- Les dangers de contamination des échantillons dans un laboratoire d'essais
- Les déchets générés par un laboratoire
- Les opérations de nettoyage et désinfection en laboratoire : nettoyage des locaux, des paillasse, du matériel
- La gestion des déchets au laboratoire : réglementation, tri à la source, décontamination et traitement des déchets
- Application pratique dans votre laboratoire

Système de management de la qualité et norme ISO 17025

[Références]

INTER : VB00T
INTRA : LL01E

[Public]

Encadrement et Technicien de laboratoire

[Pré-requis]

Expérience en laboratoire

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 200 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 24 et 25 septembre

[Tarif INTER]

Nous consulter

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre les exigences d'un système de management de la qualité dans un laboratoire par l'évaluation des risques
- Connaître les exigences de la norme ISO 17025
- Être capable de mettre en œuvre un système de management de la qualité dans son laboratoire d'essais

[PROGRAMME]

- La qualité et l'assurance qualité : définitions et enjeux
- Mise en place d'un système d'assurance qualité dans un laboratoire
- Les exigences à suivre : norme EN ISO/CEI 17025, LAB Ref 02 du COFRAC, normes techniques
- Présentation des exigences de management de la qualité de la norme ISO 17025
- Présentation des exigences techniques de la norme ISO 17025
- Gestion de l'impartialité et de la confidentialité
- Études de cas sur des chapitres de la norme



Bon à savoir

Notre formateur est également auditeur de la norme 17025. Profitez de son expérience !



Disponible

EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème

Système de management de la qualité

ÉVOLUTION DE LA NORME NF EN ISO/CEI 17025:2005 VERS LA NORME NF EN ISO/CEI 17025:2017

[Références]

INTER : VB00S

INTRA : LLO2W

[Public]

Encadrement et Technicien
de laboratoire

[Pré-requis]

Expérience en laboratoire
Être déjà formé à la norme NF EN ISO/
CEI 17025:2005

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

850 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 15 mai et 1^{er} octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les nouvelles exigences de la norme ISO 17025:2017
- Être capable d'adapter son système de management de la qualité à la nouvelle norme dans son laboratoire d'essais
- Manager un système qualité à partir d'une évaluation des risques

[PROGRAMME]

- L'influence des exigences de la norme ISO/CEI 9001:2015
- La norme EN ISO/CEI 17025:2017 : structuration, correspondance des chapitres, nouveaux chapitres et nouvelles exigences
- Présentation d'outils et d'approches novatrices pour répondre aux nouvelles exigences
- Études de cas sur des nouveaux chapitres de la norme



Bon à savoir

*Notre formateur est également auditeur de la norme 17025.
Profitez de son expérience !*



Disponible EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème

Bonnes Pratiques de Laboratoire en microbiologie

[Références]

INTER : LL268

INTRA : LL269

[Public]

Encadrement et Technicien des laboratoires et entreprises alimentaires

[Pré-requis]

Connaissances de base en microbiologie, expérience en laboratoire

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Garantir la fiabilité des résultats d'analyses microbiologiques
- Savoir mettre en œuvre les Bonnes Pratiques de Laboratoire (BPL) selon la norme ISO 7218
- Connaître le référentiel ANIA des laboratoires reconnus
- Assurer la traçabilité des analyses et surveiller l'efficacité des actions mises en œuvre

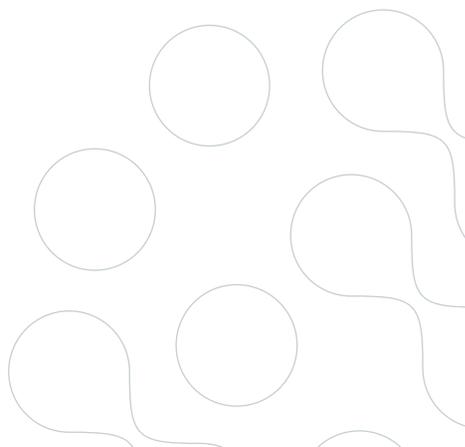
[PROGRAMME]

- Les exigences normatives en termes de BPL : norme ISO 7218
- Les recommandations BPL de l'ANIA dans le cadre de la reconnaissance des laboratoires
- La gestion des échantillons
- La circulation dans le laboratoire
- La gestion des consommables
- La gestion des équipements
- Règles à respecter pour des dénombrements et des recherches de micro-organismes
- La traçabilité et les indicateurs de suivi



Disponible
EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème



Prélèvements d'échantillons •

[Référence]

INTRA : LL278

[Public]

Personnel de laboratoire ou des entreprises alimentaires, en charge de la réalisation des prélèvements d'échantillons

[Pré-requis]

Avoir des notions en bonnes pratiques d'hygiène

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les méthodes de prélèvements exigées en secteur alimentaire
- Bien maîtriser les méthodes de prélèvements afin de ne pas perturber les résultats d'analyse
- Être capable de réaliser un prélèvement d'échantillon dans son environnement professionnel

[PROGRAMME]

- Les différents types de prélèvements : aliments, eau, prélèvements d'environnement
- Les prélèvements dans le contexte réglementaire européen
- Choix de l'échantillonnage sur un lot de production : représentativité des prélèvements, définition du lot, acceptation du risque
- Méthodes de prélèvements : règles générales, modes opératoires de réalisation des différents types de prélèvements
- Prélèvements d'environnement et opérations de nettoyage/désinfection en entreprise
- Application pratique sur votre site

Techniques de base en microbiologie 🦠

[Références]

INTER : LL270

INTRA : LL271

[Public]

Employé de laboratoire, sans formation initiale ou toute personne amenée à travailler en laboratoire de microbiologie

[Pré-requis]

Avoir des notions en bonnes pratiques d'hygiène

[Durée]

3 jours

[Tarif INTER]

1 650 € HT

[Lieux et Dates]

Laval : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître le monde microbien
- Savoir manipuler selon les techniques de base en microbiologie
- Être capable de réaliser une analyse microbiologique de A à Z en respectant les Bonnes Pratiques de Laboratoire

[PROGRAMME]

- La connaissance du monde microbien
- Les analyses microbiologiques
- Le travail aseptique
- Les micro-organismes recherchés dans les aliments
- Les milieux de culture
- Les examens microscopiques
- Méthodes normalisées et méthodes alternatives
- Réalisation pratique d'une analyse complète sur un aliment



Bon à savoir

Cette formation est essentiellement pratique (75 % du temps)

Perfectionnement aux méthodes de laboratoire 🐼

[Références]

INTER : LL406

INTRA : LL407

[Public]

Technicien et Responsable
de laboratoire en entreprise alimentaire

[Pré-requis]

Expérience en laboratoire
de microbiologie

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 200 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les évolutions de normes et les exigences du LAB GTA 59
- Connaître les nouvelles méthodes d'analyses validées AFNOR
- Être capable de choisir la méthode la plus adaptée à ses besoins
- Connaître les spécificités de préparation des échantillons
- Savoir choisir les méthodes de confirmation suite à la détection suspecte de germes pathogènes

[PROGRAMME]

- Présentation des méthodes normalisées et alternatives en microbiologie
- Le choix des méthodes d'essais en fonction de ses objectifs : trouver les informations sur les méthodes, être capable de lire une attestation de validation de méthode alternative
- Les spécificités de la préparation des échantillons
- Le choix des méthodes de confirmation en fonction de la méthode alternative utilisée pour la détection des germes pathogènes

Calcul et expression des résultats microbiologiques •

[Référence]

INTRA : LL409

[Public]

Technicien de laboratoire

[Pré-requis]

Expérience en laboratoire
de microbiologie

[Durée]

2 jours

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les exigences de la norme ISO 7218 en matière de calcul de résultats microbiologiques
- Connaître les règles des normes spécifiques
- Savoir appliquer les formules de calcul des normes, en incluant les cas particuliers
- Être capable d'interpréter les résultats par rapport aux critères fixés

[PROGRAMME]

- Les principes de l'analyse microbiologique
- Les règles de calculs des résultats selon la norme ISO 7218 : exigences de la norme et application pratique à chaque cas de figure
- Les règles de calculs des normes spécifiques : levures et moisissures, dénombrement en tubes, méthode du Nombre le Plus Probable (NPP)
- L'interprétation des résultats : critères microbiologiques, plans à 3 classes, déclaration de conformité



Bon à savoir

Cette formation contient de nombreux exemples concrets

Comment contrôler l'authenticité et l'intégrité des produits et ingrédients alimentaires

ANALYSE DE L'AUTHENTICITÉ : RISQUES COUVERTS ET SOLUTIONS ANALYTIQUES

[Références]

INTER : LL01S

INTRA : LL01R

[Public]

Encadrement et Agent de maîtrise des services Qualité, Achat, R&D ou Laboratoire en entreprise alimentaire

[Pré-requis]

Connaissances de base en science des aliments et analyses physico-chimiques

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

850 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 18 septembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Mieux connaître les outils du contrôle d'authenticité pour mieux les utiliser
- Comprendre les éléments-clés pour établir un plan de contrôle pertinent
- Exploiter au mieux ses résultats pour être capable d'améliorer ses plans de contrôle

[PROGRAMME]

- Cadre réglementaire et normatif
- Historique et tendances actuelles des méthodologies analytiques de recherche de fraude
- Fondements des techniques spécifiques mises en œuvre (Résonance Magnétique Nucléaire, Spectrométrie de Masse, Isotopes Stables, Profiling)
- Applications possibles : potentiel et limites
- Exemples concrets de problématiques mises en évidence par l'analyse
- Gestion du risque fraudes

[COORDINATEUR]

Eric Jamin - Responsable du centre de compétence Authenticité du groupe Eurofins, basé à Nantes

Initiation à la microbiologie des aliments 🍷

[Références]

INTER : LL404

INTRA : LL405

[Public]

Tout salarié souhaitant acquérir les connaissances essentielles en microbiologie

[Pré-requis]

Aucun

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

650 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 4 juin

Nantes : 5 novembre

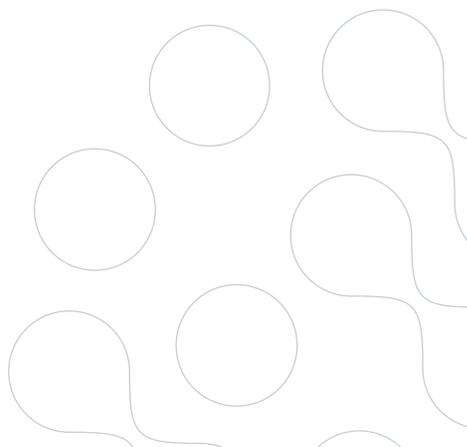
Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les principaux micro-organismes des aliments
- Comprendre les mécanismes de développement des microbes et leurs vecteurs de contamination
- Être capable de comprendre un bulletin d'analyses

[PROGRAMME]

- Les différentes catégories de micro-organismes : bactéries, levures, moisissures et virus
- Les conditions de développement des micro-organismes
- Les méthodes de destruction des micro-organismes
- Les microbes utiles, nuisibles et pathogènes
- Les principaux micro-organismes rencontrés en industrie alimentaire
- Les vecteurs de contamination des micro-organismes dans ses locaux
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- Bulletin d'analyses : principes et interprétation



Pathogènes alimentaires

[Références]

INTER : LL272

INTRA : LL273

[Public]

Encadrement, Technicien, Agent de maîtrise, des services Qualité, Achat, Laboratoire et Production

[Pré-requis]

Connaissances de base en microbiologie

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 25 et 26 juin

Nantes : 19 et 20 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Approfondir ses connaissances sur les pathogènes alimentaires
- Connaître leurs caractéristiques, leur écologie et pathogénicité
- Connaître les méthodes de dénombrement et de détection de ces micro-organismes
- Être capable de maîtriser les contaminations et le développement des pathogènes au sein de son atelier de fabrication

[PROGRAMME]

- Présentation des principaux micro-organismes pathogènes rencontrés dans les aliments : *Salmonella*, *Escherichia coli* *vérotoxino-gènes*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*
- Caractéristiques de ces micro-organismes : conditions de développement, écologie et présence dans les aliments, épidémiologie et pathogénicité
- Méthodes de dénombrement et de détection : méthodes normalisées et alternatives
- Critères microbiologiques
- Maîtrise des pathogènes dans son atelier de fabrication



Bon à savoir

Pour approfondir vos connaissances sur les virus, consultez notre programme !



L'offre Conseil Eurofins

Acquérir une méthode de résolution de problème suite à une contamination résidente, c'est possible. Nous vous proposons un accompagnement dans :

- L'identification des signaux d'alerte permettant d'anticiper une contamination pathogène résidente
- L'évaluation de la pertinence de votre plan de contrôle
- La mise en place d'une méthode de résolution de problème (Méthodes ASIT, TRIZ)

Les virus alimentaires 🦠

[Références]

INTER : LLOA3

INTRA : LLO1K

[Public]

Encadrement, Technicien, Agent de maîtrise, des services Qualité, Achat, Laboratoire et Production

[Pré-requis]

Connaissances de base en microbiologie

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

700 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 10 septembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, et pathogénicité
- Être capable de maîtriser les contaminations et le développement des virus au sein de son atelier de fabrication
- Connaître les méthodes de détection des principaux virus alimentaires

[PROGRAMME]

- Contexte réglementaire et bilan des toxi-infections alimentaires impliquant des virus
- Présentation des caractéristiques des principaux virus alimentaires (Norovirus et Hépatite A) : réservoirs, maladies, aliments impliqués
- Mesures de maîtrise dans son atelier alimentaire: éviter les contaminations et prévenir le développement
- Intégration du danger virus dans sa démarche HACCP
- Méthodes de détection : principes et expression des résultats d'analyses

Comment s'y retrouver dans la jungle des critères microbiologiques ?

[Références]

INTER : LL392

INTRA : LL393

[Public]

Encadrement, Technicien, Agent de maîtrise, des services Qualité, Achat, Laboratoire et Production

[Pré-requis]

Connaissance de base en microbiologie

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : dates à définir

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les exigences relatives aux critères microbiologiques dans les différents secteurs alimentaires
- Comprendre les éléments-clés pour établir un plan de contrôle pertinent
- Savoir exploiter et interpréter ses résultats pour valoriser ses plans de contrôle

[PROGRAMME]

- Les critères microbiologiques des aliments : critères sécuritaires, critères d'hygiène des procédés (Règlement 2073/2005 et ses avenants), recommandations ANSES, FCD, syndicats professionnels
- Les plans de contrôle : choix des micro-organismes et des échantillons, méthodes d'analyses à utiliser, fréquence des contrôles, limites à ne pas dépasser
- Plans de contrôle et durée de vie des aliments : tests de vieillissement, tests de croissance, interprétation



Bon à savoir

Cette formation comporte de nombreux exemples et travaux dirigés, ainsi qu'une étude de cas sur vos propres plans de contrôle

Analyse sensorielle •

[Référence]

INTRA : LLO1L

[Public]

Ingénieur, Responsable,
Technicien de laboratoire
Professionnel des industries
alimentaires et cosmétiques

[Pré-requis]

Connaissances en analyse statistique
(Excel) et en formulation

[Durée]

2 jours

[Tarif INTRA]

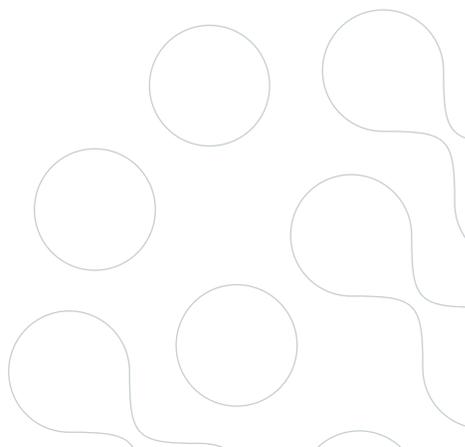
Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Comprendre l'intérêt de l'analyse sensorielle
- Connaître les règles pour organiser des mesures sensorielles
- Être capable d'organiser un test sensoriel
- Savoir interpréter les résultats

[PROGRAMME]

- Définition et place de l'analyse sensorielle en industrie alimentaire ou cosmétique
- Les trois grandes lignes méthodologiques
 - Épreuves descriptives
 - Épreuves hédoniques
 - Épreuves discriminatives
 - Intérêts de chaque méthode, critères de choix
- La mesure sensorielle
 - Choix du panel
 - Environnement
 - Mode et ordre de présentation des échantillons
- Application pratique
 - Conditions de mise en œuvre d'un test
 - Test de différence, test hédonique et test descriptif
 - Organisation du test, acquisition des données et interprétation des résultats



Spectrométrie d'absorption et d'émission atomique

FLAMMES, HYDRURES OU FOUR GRAPHITE

[Références]

INTER : E11

INTRA : E11A

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Connaissances de base en chimie analytique élémentaire et des notions sur l'atome et la lumière

[Durée]

2 jours dont 1 jour de théorie et 1 jour de pratique sur la méthode choisie (Flamme ou Four)

[Tarif INTER]

2 250 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre la technique analytique
- Élaborer une stratégie de développement de méthodes
- Appliquer des procédés de routine de façon raisonnée et fiabiliser les résultats

[PROGRAMME]

Partie Théorique jour 1 :

- Notions générales sur la spectrométrie d'absorption et d'émission atomique
- Réactions chimiques et physico-chimiques dans les flammes et dans les fours
- Effets de matrice : interférences chimiques et leurs corrections
- Méthodes de séparation
- Appareillages (flamme et four) et optimisation
- Absorptions non spécifiques et leurs corrections
- Programme thermique
- Modificateurs de matrice et d'analyte
- Méthodes d'étalonnage
- Préparation de l'échantillon

Partie Pratique jour 2 (à choisir sur flamme ou sur spectromètre à four graphite) :

- Application pratique

[COORDINATEURS]

Pr. R. Losno - Université Paris Diderot et Institut de Physique du Globe de Paris (IPGP) pour la partie théorique et la partie pratique Flamme

Dr. J. Poupon - Laboratoire de Toxicologie biologique - Hôpital Lariboisière AP-HP (Paris) pour la partie pratique Four

Spectrométrie d'émission plasma ICP-optique

MAÎTRISE DE LA QUALITÉ

[Références]

INTER : E14

INTRA : E14A

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Connaître les bases de la technique
I.C.P

[Durée]

3 jours

[Tarif INTER]

1 990 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Lyon : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre le rôle des paramètres de fonctionnement du plasma afin d'optimiser la qualité des résultats analytiques
- Améliorer les résultats par étalonnage interne et optimiser la procédure des droites d'étalonnage
- Vérifier le bon fonctionnement de son appareillage
- Identifier les principales origines de mauvais fonctionnement à l'aide de diagnostics simples et rapides

[PROGRAMME]

- Rappels de statistiques
- Caractéristiques analytiques : justesse, fidélité, limites de détection, robustesse
- Paramètres de fonctionnement du plasma
- Rôle et mise en œuvre de l'étalon interne
- Diagnostics et procédure de suivi d'appareil
- Optimisation des procédures d'étalonnage
- Application pratique

[COORDINATEURS]

Pr. R. Losno - Université Paris Diderot et Institut de Physique du Globe de Paris (IPGP)

Dr. N. Gilon - Université Claude Bernard (Lyon)



Bon à savoir

La technique utilisée est l'ICP-AES et non l'ICP-MS

Analyse des traces

MAÎTRISER LES BLANCS ET LES CONTAMINATIONS

[Références]

INTER : E15
INTRA : E15A

[Public]

Toute personne souhaitant maîtriser les analyses d'éléments en traces

[Pré-requis]

Connaissances de base en chimie analytique

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 920 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Déterminer les concentrations ou quantités les plus faibles possibles permises par l'instrument
- Maîtriser son environnement de travail pour se prémunir contre les contaminations
- Comprendre les exigences liées à l'analyse de traces

[PROGRAMME]

- Les contaminants de l'air ambiant
- Les traitements de purification et de contrôle de l'air : du laboratoire à la salle blanche
- Décontamination et propreté des flacons et des réactifs
- Chimométrie des traces : limites de détection, blancs et contrôles

[COORDINATEUR]

Pr. R. Losno - Université Paris Diderot et Institut de Physique du Globe de Paris (IPGP)

ICP-MS

PRINCIPE ET MISE EN ŒUVRE

[Références]

INTER : E16
INTRA : E16A

[Public]

Responsable laboratoire, ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Avoir une formation générale en chimie

[Durée]

3 jours

[Tarif INTER]

1 990 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- La place de l'ICP-MS par rapport aux autres techniques
- Le rôle des différents constituants du spectromètre
- Être capable de maîtriser et d'optimiser l'appareil

[PROGRAMME]

- Principe et différents types d'ICP-MS
- Description des spectromètres quadropolaires et leurs variantes
- Les systèmes d'introduction de l'échantillon et les couplages
- Les systèmes de correction des interférences
- Mise au point d'une méthode (choix des isotopes, étalonnage,...)
- Applications pratiques sur un Elan DRcE (Perkin Elmer) (50 % de la formation)

[COORDINATEUR]

Dr. J. Poupon - Laboratoire de Toxicologie biologique - Hôpital Lariboisière (Paris)



Bon à savoir

Travaux pratiques dans un laboratoire accrédité Cofrac

Contrôle des impuretés élémentaires selon l'ICH Q3D 🐾

[Références]

INTER : LL029

INTRA : LL02A

[Public]

Pharmacien, Ingénieur et Technicien en développement ou en contrôle qualité, assurance qualité et affaires réglementaires

[Pré-requis]

Connaissances de base en chimie analytique

[Durée]

2 jours

[Tarif INTRA]

1 200 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 1^{er} et 2 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Mieux comprendre les récentes évolutions de la réglementation sur les impuretés élémentaires
- Appréhender les exigences analytiques de la PE (chapitre 2.4.20) et de l'USP (chapitre <233>)
- Comprendre et valider les méthodes d'analyse pour la recherche des impuretés élémentaires
- Être capable de comparer les différentes solutions technologiques (SAAF, SAAET, ICP-OES, ICP-MS)

[PROGRAMME]

- Évolutions de la réglementation
- Étude des exigences de l'ICH Q3D
- Mise en oeuvre des méthodes analytiques selon les exigences des pharmacopées
- Vérification et validation des méthodes analytiques pour l'analyse des impuretés élémentaires
- Techniques analytiques : revue des technologies et évaluation des avantages et inconvénients
- Mise en application et étude de cas

Contrôle des solvants résiduels selon l'ICH Q3C 🐾

[Références]

INTER : LL02B

INTRA : LL02C

[Public]

Pharmacien, Ingénieur et Technicien en développement ou en contrôle qualité, assurance qualité et affaires réglementaires

[Pré-requis]

Connaissances de base en chimie analytique

[Durée]

2 jours

[Tarif INTRA]

1 200 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 10 et 11 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Mieux comprendre la réglementation sur les solvants résiduels
- Comprendre la philosophie du texte de l'ICH Q3C
- Appréhender les exigences analytiques de la PE chapitre général 4.24 (identification et contrôle des solvants résiduels) et du chapitre USP <467>
- Être capable de développer et de valider les méthodes alternatives

[PROGRAMME]

- Évolutions de la réglementation
- Étude des exigences de l'ICH Q3C : classification des solvants (classe 1,2 et 3) et impact sur les spécifications (essais quantitatifs et essais limites) et option pour déterminer le niveau de solvants résiduels de classe 2 dans les produits finis
- Mise en œuvre des méthodes analytiques selon les exigences des pharmacopées
- Alternatives pour les cas particuliers : développement et validation des méthodes alternatives
- Stratégie d'identification des pics inconnus
- Mise en application et étude de cas

HPLC

PRINCIPES DE BASE, RÔLE DU PH ET DOSAGE DES IMPURETÉS

[Références]

INTER : E33

INTRA : E33A

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Connaissances de base
d'une chaîne HPLC

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 495 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre les principes de l'HPLC
- Améliorer la qualité des analyses et augmenter la productivité du laboratoire, en étant plus performant et efficace

[PROGRAMME]

- Les notions de base de la chromatographie
- Le choix de la méthode
- L'optimisation de la rétention
- L'optimisation de la sélectivité de la phase mobile
- L'optimisation du système « Fast LC »
- Application des principes sur des études de cas

[COORDINATEUR]

Dr G. Gaspar - (Paris)

Chromatographie en phase gazeuse (CPG) capillaire moderne

PRINCIPES, RÉALISATIONS, ÉVOLUTIONS ET TENDANCES

[Références]

INTER : E34

INTRA : E34A

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Connaissances de base
en chromatographie

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 495 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Faire le point sur les évolutions de la CPG moderne
- Comprendre les mécanismes de la CPG capillaire
- Optimiser les méthodes afin d'améliorer la productivité du laboratoire

[PROGRAMME]

- La préparation de l'échantillon
- Programmation de température
- Revue du système chromatographique
- La technique « headspace statique »
- Analyse quantitative, choix de calcul
- Système de conformité et validation de méthodes en CPG
- Problèmes et anomalies, comment y remédier ?
- La « Fast GC », la CPG multidimensionnelle

[COORDINATEUR]

Dr G. Gaspar - (Paris)

**Bon à savoir**

Travaux dirigés, travaux sur logiciels spécifiques

Couplage de la chromatographie en phase liquide à la spectrométrie de masse

[Références]

INTER : E71
INTRA : E71A

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Connaître les principes généraux de la chimie, et de la chimie analytique dont les méthodes séparatives et les bases de la spectrométrie de masse

[Durée]

4 jours

[Tarif INTER]

2 250 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Initier les analystes aux méthodes séparatives en phase liquide aux couplages à la LC/MS en ionisation en phase gazeuse ou sous désorption à pression atmosphérique (API)
- Être capable de maîtriser et de valoriser les données analytiques acquises par LC/MS à partir de mélanges complexes

[PROGRAMME]

- Rappels sur les notions de masse, composition élémentaire, de cinétique et de thermochimie
- Aspect physique des couplages API/MS, formation d'agrégats chargés et leur désolvatation en phase gazeuse
- Formation d'ions sous API/MS (ions positifs et négatifs) :
 - (I) Ionisation en phase gazeuse : AP-CI, AP-PI et ions mono-chargés
 - (II) Désorption à partir de solution : ESI (ions mono - et multi-chargés et plus ou moins cationisés)
- Comparaison des modes API selon les problématiques
- Couplage LC-API/MS : le point de vue du massiste
- Domaines d'application dans les domaines de la chimie (environnement, sécurité, sciences légales, fraude et dopage...) et de la biologie (lipides, sucres, peptides...)

[COORDINATEUR]

Pr. J.C. Tabet - UPMC / CEA (Paris)



Bon à savoir

Ce stage comporte 1 journée de stage pratique au laboratoire sur un instrument de très haute résolution

Interprétation des spectres de masse en ionisation électronique et en ionisation chimique •

[Référence]

INTRA : E72

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Avoir une formation générale en chimie, connaître les effets électroniques et la réactivité de molécules organiques simples et des connaissances en cinétique et thermochimie

[Durée]

3 à 4 jours selon la demande

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Interpréter des spectres de molécules volatiles ou modifiées
- Évaluer la validité des réponses offertes par les systèmes automatiques d'interprétation
- Maîtriser et valoriser les données produites (pureté...)

[PROGRAMME]

- Définitions et Sources d'ionisation
- Choix de polarité des ions et des réactifs d'échange de protons
- Formation d'ions à nombre pair d'électrons en CI. Acidité/basicité en phase gaz; échanges exothermiques de proton
- Structure d'ions classique, distonique, zwitterion, ion-dipôle. Sites d'ionisation ; Eint
- Orientation des dissociations. Banque de données
- Commentaire en «aveugle» de spectres de masse

[COORDINATEUR]

Pr. J.C. Tabet - UPMC / CEA (Paris)



Bon à savoir

Ce stage comporte 1 journée de stage pratique

Formation GC-MS

PRINCIPES ET MISE EN ŒUVRE

[Références]

INTER : E73

INTRA : E73A

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Avoir des notions de chromatographie en phase gazeuse

[Durée]

4 jours

[Tarif INTRA]

2 250 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Être capable de mener une analyse chromatographique couplée à la spectrométrie de masse
- Appréhender le paramétrage et l'analyse
- Acquérir les notions nécessaires à une utilisation optimale des couplages MS et CPG

[PROGRAMME]

- Principes et définitions de la GC-MS
- Sources d'ionisation en phase gazeuse sous vide
- Analyseurs : principes, caractéristiques et comparaison
- Les incontournables pour interpréter les spectres de masse
- Travaux pratiques

[COORDINATEUR]

Pr. J.C. Tabet - UPMC / CEA (Paris)

Spectrométrie de masse par piégeage d'ions

DE LA BASSE RÉOLUTION À LA TRÈS HAUTE RÉOLUTION (EN FT/MS)

[Références]

INTER : E74
INTRA : E74A

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Avoir suivi le stage E71
(et éventuellement le stage E79),
plus un rappel en mathématiques
et en physique (niveau BAC S)

[Durée]

4 jours

[Tarif INTER]

2 250 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :

contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Comprendre le fonctionnement des pièges pour une meilleure utilisation et optimisation de MS, HRMS, MSn (couplés ou non à la LC)
- Comprendre l'intérêt des différents paramètres de réglages
- Être capable d'interpréter les variations de spectres et de mesures sous très haute résolution (THR)
- Être capable d'utiliser des défauts de masse et identifier des composés complexes

[PROGRAMME]

- Du piège de Paul 3D au piège 2D. Principe du piégeage d'ions. Loi de balayages MS et MSn. Le piège 2D : paramètres qx,y charge d'espace, gamme m/z et résolution. Pièges linéaires (LIT, LTQ, CIT, RIT)
- Traitement du signal ionique par transformation de Fourier
- Du piège Penning au Qh/ICR : piégeage ICR. Analyse en THR Activations ioniques (CID-SORI, IRMPD, ETD...)
- Du piège Kingdon au LTQ/Orbitrap : fonctionnement de l'orbitrap Activation CID, PQD (résonant), HCD (in axis), ETD
- Exemples d'application : distinguer des ions isobares et structures : environnement, sciences légales, pétrochimie, métabolites... pour en arriver aux approches « omics » (lipides, sucres, peptides, protéines, ADN et complexes)

[COORDINATEUR]

Pr. J.C. Tabet - Université Curie (Paris)



Bon à savoir

Ce stage comporte 1 journée de stage pratique

Spectrométrie de masse en tandem

SOUS BASSE ET HAUTE RÉOLUTION

[Références]

INTER : E79

INTRA : E79A

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Avoir suivi le stage E71

[Durée]

4 jours

[Tarif INTER]

2 250 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les principes de la spectrométrie de masse sous haute et basse résolutions
- Être capable d'interpréter les spectres de masses et de dissociations obtenus sous electrospray (ESI) ou ionisation chimique à pression atmosphérique (APCI) avec des instruments en tandem couplés ou non à la LC

[PROGRAMME]

- Généralités : formation et structure des ions. Energie interne Eint, thermochimie et stabilité des ions
- Aspects « thermo-cinétiques » : orientation des processus dissociatifs en compétition selon leur Eint
- Activation des ions : différents processus collisionnels (instrument-dépendant); activation des tandems (I) à faisceau, par excitation in axis (CID, HCD) et (II) à piégeage, résonance radial et PQD ou non (SORI-CID, HCD) ; IRMPD et EID et pour les ions multi chargés : ECD, EDD et ETD
- Instrumentation en tandem. Intérêt de la HR-MS/MS (I) CID « in axis » : TOF/TOF, QqQ, Qq/TOF et (II) excitation résonante après piégeage d'ions en basse et haute résolution (piège 2D et 3D, cellule ICR) et constitution de banque de données
- Application pratique

[COORDINATEUR]

Pr. J.C. Tabet - Université Curie (Paris)



Bon à savoir

Ce stage comporte 1 journée de stage pratique

Exploitation des résultats d'analyses

OUTILS POUR LA VALIDATION ET LA CARACTÉRISATION DES MÉTHODES SÉPARATIVES

[Références]

INTER : E43
INTRA : E43A

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Maîtrise d'Excel

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 100 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Acquérir les connaissances nécessaires pour interpréter les données, fiabiliser les résultats et évaluer les performances des méthodes
- Comprendre et maîtriser les outils statistiques mis en œuvre tout en privilégiant les interprétations chimiques aux aspects mathématiques
- S'approprier progressivement les outils statistiques dans la perspective de leur utilisation par des praticiens de la chromatographie en phase gazeuse ou liquide

[PROGRAMME]

- Notions statistiques de base
- Tests d'hypothèse
- Régression linéaire : limites du domaine d'analyse
- Introduction à l'Analyse de la Variance
- Analyse de la Variance : caractéristiques de dispersion d'une méthode
- Études de cas concrets proposés par les stagiaires

[COORDINATEUR]

Dr J. Vial - ESPCI (Paris)



Bon à savoir

Études de cas concrets et travaux pratiques sur ordinateur avec Excel issus de problématiques réelles de l'industrie ou de l'analyse environnementale

Mesure de l'incertitude d'après les recommandations EURACHEM (UNCERT/VICIM)

[Références]

INTER : E46
INTRA : E46A

[Public]

Chercheur, Ingénieur et Technicien

[Pré-requis]

Maîtrise d'Excel

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 795 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Approfondir ses connaissances sur les approches variées qui peuvent être utilisées pour évaluer l'incertitude des mesures analytiques
- Être capable de porter un jugement rationnel sur la façon d'estimer l'incertitude dans une situation spécifique
- Être capable de concevoir un protocole d'étude pour quantifier l'incertitude des résultats analytiques

[PROGRAMME]

- Introduction et définitions
- Notions de statistiques
- Procédé d'estimation de l'incertitude de mesure
- Calcul de l'incertitude composée
- Expression de l'incertitude
- Études de cas de synthèse

[COORDINATEUR]

Dr J. Vial - ESPCI (Paris)



Bon à savoir

Le stage sera composé de cours théoriques illustrés par des études de cas concrets et de travaux pratiques sur ordinateur avec Excel issus de problématiques réelles de l'industrie ou de l'analyse environnementale

58 HYGIÈNE
64 QUALITÉ
69 RÉGLEMENTATION
70 COLLECTIVITÉS

Restauration

Artisanat et Métiers de bouche

[58-71]

Bonnes Pratiques d'Hygiène pour garantir la qualité

(Module initial) ●

[Référence]

INTRA : LL249

[Public]

Chef de cuisine, Équipe de restauration, Personnel de l'artisanat des métiers de bouche

[Pré-requis]

Connaissances de base en hygiène en restauration

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les principaux dangers liés à l'activité de la restauration
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments
- Savoir mettre en application les BPH et les autocontrôles associés

[PROGRAMME]

- Les principaux dangers alimentaires
- Les micro-organismes : contamination et moyens de maîtrise
- Le contexte réglementaire - les responsabilités
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène de la réception à la distribution
- La mise en œuvre des autocontrôles et plan d'action individuel



Bon à savoir

Nous vous proposons en option un audit préliminaire pour personnaliser votre formation incluant des prises de vues



Disponible

EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème

Bonnes Pratiques d'Hygiène pour garantir la qualité

(Module court ou recyclage) ●

[Référence]

INTRA : LL016

[Public]

Chef de cuisine, Équipe de restauration, Personnel de l'artisanat des métiers de bouche

[Durée]

0,5 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les principaux dangers liés à l'activité de restauration
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Savoir mettre en application les BPH et les autocontrôles associés

[PROGRAMME]

- Les enjeux de la sécurité alimentaire
- Maîtrise des contaminations
- Maîtrise des températures et des durées
- Hygiène du personnel - Hygiène des mains
- Maîtrise du nettoyage et de la désinfection
- Engagement individuel



Bon à savoir

Cette formation est animée autour d'ateliers de jeux

Formation action aux Bonnes Pratiques d'Hygiène •

[Référence]

INTRA : LL017

[Public]

Équipe de restauration, personnel de l'artisanat des métiers de bouche

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Évaluer les Bonnes Pratiques d'Hygiène au cours de la production
- Démontrer en situation les moyens de maîtrise de la sécurité des aliments
- Analyser les non conformités observées pour mettre en œuvre un plan d'action

[PROGRAMME]

- Accompagnement des équipes en cours de production (matin)
 - Évaluation des pratiques et correction des pratiques déviantes
 - Présentation et justification des différents autocontrôles
- Travail en groupe sur les écarts observés (après-midi)
 - Étude collégiale des situations observées (photos, étude de situation)
 - Analyse des causes et recherche des actions correctives
- Plan d'action individuel



Bon à savoir

Formation sur le terrain adaptée aux conditions de production

Bonnes Pratiques d'Hygiène lors du service des repas •

[Référence]

INTRA : LL018

[Public]

Personnel de service en collectivités et secteur hospitalier

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

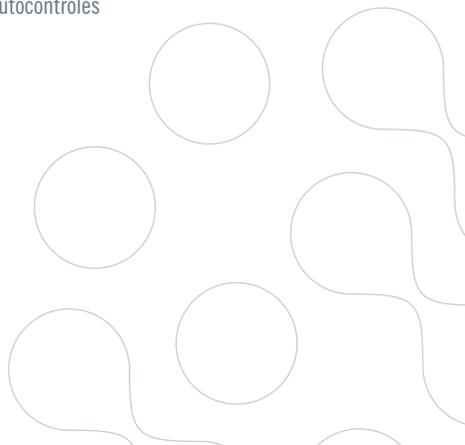
Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les principaux dangers liés à la distribution des repas
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Savoir mettre en application les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les autocontrôles associés

[PROGRAMME]

- Les principaux dangers alimentaires liés aux repas en collectivité
- Les moyens de maîtrise selon les modes de distribution
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène applicables lors du service (liaison chaude, liaison froide)
- Les règles d'hygiène applicables dans les offices alimentaires
- La mise en œuvre des autocontrôles
- Plan d'action individuel



Bonnes Pratiques d'Hygiène en laverie vaisselle •

[Référence]

INTRA : LL019

[Public]Responsable secteur plonge,
Plongeur, Personnel de service**[Durée]**

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Apporter aux personnels de plonge les compétences techniques pour maîtriser les conditions d'hygiène en laverie
- Comprendre le fonctionnement d'une laverie vaisselle
- Mettre en place les points de contrôle adaptés

[PROGRAMME]

- Les enjeux sanitaires et commerciaux d'une vaisselle propre
- Règles d'hygiène de base en laverie
- Flux et circuits à respecter dans le fonctionnement de la laverie
- Connaissance des produits lessiviels utilisés en laverie : rôle, règles d'utilisation
- Le fonctionnement et l'entretien de la machine à laver
- Autocontrôles à mettre en place

**Bon à savoir***Formation sur site, mise en pratique sur l'outil de travail*

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (Réfèrent Hygiène*)

[Références]

INTER : LL410

INTRA : LL411

[Public]

Responsable de restaurant, Chef de cuisine, Adjoint de restauration

[Pré-requis]

Gérer une activité de restauration

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

670 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 6 et 7 juin

Paris : 6 et 7 mars,

9 et 10 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Être capable d'analyser les risques sanitaires liés à l'activité de restauration commerciale
- Connaître les principes de la réglementation en relation avec l'activité de la restauration commerciale
- Savoir mettre en place les moyens de maîtrise adaptés
- Acquérir les capacités pour organiser et gérer l'activité dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation

[PROGRAMME]

- Dangers liés aux aliments en restauration commerciale
- Principaux moyens de maîtrise
- L'encadrement réglementaire des risques sanitaires et les contrôles officiels
- Le PMS et les Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Appliquer la méthode HACCP
- Utilisation et analyse des différents autocontrôles
- Rôles et missions du référent hygiène en restauration



Bon à savoir

Animation autour de nombreux ateliers pédagogiques de mise en pratique

(* Le décret 2011-731 du 24/06/2011 impose la présence d'une personne pouvant justifier d'une formation à l'hygiène alimentaire au sein de chaque restaurant. Formation répondant aux exigences de l'arrêté du 05/10/2011 - Eurofins est enregistré pour ce module auprès des différentes DRAAF de France

Maîtrise des allergies et des intolérances alimentaires en restauration ●

[Référence]

INTRA : LL427

[Public]

Responsable restauration,
Responsable de réception,
Maitre d'hôtel

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les origines des différentes allergies et intolérances, comprendre les mécanismes et conséquences
- Connaître les moyens de prévention vis-à-vis des allergies liées aux aliments
- Savoir prendre en compte un client allergique en lui proposant une démarche personnalisée

[PROGRAMME]

- Les manifestations de l'allergie et des intolérances alimentaires
- Les différents allergènes et substances à l'origine d'intolérances
 - Les 14 allergènes à déclaration obligatoire
- Les nouvelles exigences réglementaires - information du consommateur
 - Règlement UE 1169/2011 du 25/10/2011
 - Décret 2015-447 du 17/04/2015
- Moyens de prévention vis-à-vis des allergènes alimentaires
 - Les outils à mettre en place
- Prise en charge d'un client allergique
 - Le recevoir, l'informer, lui apporter des garanties
 - Communiquer en interne



Disponible

EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème

Comment proposer une cuisine destinée à des clients intolérants au gluten^(*)

[Références]

INTRA : LLO2U
INTER : LLOA5

[Public]

Chef de cuisine, équipe de restauration, personnel des établissements proposant une cuisine garantie sans gluten

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

950 € HT

[Tarif INTER]

400 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 24 janvier, 28 mars,
20 juin et 3 octobre

[OBJECTIFS]

- Connaître les mécanismes et les symptômes de l'intolérance au gluten
- Savoir mettre en place les mesures de maîtrise pour assurer une fabrication sans gluten
- Savoir accueillir un client intolérant au gluten

[PROGRAMME]

- La place de l'intolérance au gluten parmi les allergies et intolérances alimentaires
- Le mécanisme biologique de l'intolérance au gluten : symptômes, gravité
- Connaître les aliments et ingrédients contenant du gluten
- Les règles d'étiquetage et d'information au consommateur
- Maîtrise des intrants et recettes sans gluten
- Maîtrise de la contamination croisée
- Accueillir un client intolérant au gluten

() En partenariat avec l'AFDIAG (Association Française Des Intolérants Au Gluten)*

Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire

[Références]

INTER : LL419

INTRA : LL413

[Public]

Chef de cuisine, Responsable HACCP,
Diététicien, Responsable
de restauration

[Pré-requis]

Connaître les Bonnes Pratiques
d'Hygiène en restauration

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

670 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 15 et 16 mai,
4 et 5 décembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les enjeux du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Maîtriser les exigences règlementaires (Arrêté du 08/06/2006 et note de service associée)
- Savoir décliner les 3 volets du PMS en restauration
- Apprendre à construire les documents correspondants

[PROGRAMME]

- Le point sur les évolutions règlementaires en termes de sécurité des aliments
- Les 3 volets du PMS : point sur leur contenu, application à la restauration
 - Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - HACCP : principes de la méthode, analyse des dangers, mesures de maîtrise (BPH, PRPo, CCP)
 - Traçabilité, non-conformités, alertes
- Comment construire la documentation associée : les outils documentaires
- Mise en pratique, constructions de cas
- Les attentes de l'administration lors des contrôles
- Plan d'action individuel



Bon à savoir

Cette formation est conforme aux attentes des autorités de contrôle sur le PMS. Cette formation peut être couplée à une dématérialisation du PMS sur une tablette eezytrace (www.eezytrace.com)



Disponible

EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème



L'offre Conseil Eurofins

Pour vous aider à gagner du temps et à rédiger votre dossier d'agrément sanitaire de manière rigoureuse et efficace, Eurofins met à votre disposition un Ingénieur senior en sécurité des aliments et vous propose :

- L'évaluation précise de la situation de l'entreprise (examen sur plans, étude du fonctionnement, définition des produits), analyse des dangers
- L'élaboration du dossier d'agrément dans le respect de la forme attendue, en collaboration avec la direction de l'établissement et l'équipe HACCP
- La transmission du dossier auprès de la DDPP et suivi des corrections nécessaires après retour de la DDPP
- L'accompagnement de l'entreprise jusqu'à obtention de l'agrément définitif. Eurofins peut également intervenir pour assurer les modifications du dossier d'agrément lorsque des évolutions majeures sont prévues

Pour une démarche HACCP 🐾

[Références]

INTER : LL296

INTRA : LL297

[Public]

Chef ou Personnel de cuisine désireux de mettre en place une méthode HACCP dans son établissement, Artisan, Économiste, Gestionnaire

[Pré-requis]

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

670 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 5 et 6 février

Paris : 18 et 19 septembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Appréhender les principes de la méthode HACCP
- Analyser les dangers et mesures de maîtrise associés
- Apprendre à mettre en place l'HACCP sur son établissement

[PROGRAMME]

- Principe et intérêts de la méthode HACCP, l'obligation réglementaire
- Déclinaison des étapes de l'HACCP pas à pas
 - Équipe HACCP - champ de l'étude
 - Diagrammes de fabrication - familles de produits
 - Méthode d'analyse des dangers par étape
 - Les mesures de maîtrise : BPH, PRPo, CCP, quelles différences ?
 - Surveillance, corrections, actions correctives, enregistrements
 - Vérification
- Réalisation d'une étude sur un cas pratique en travaux de groupes
- Plan d'action individuel



Disponible

EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème

Consolider sa démarche HACCP 🐾

[Références]

INTER : LL298

INTRA : LL299

[Public]

Chef ou Personnel de cuisine ayant une bonne connaissance de la méthode HACCP, Artisan, Économiste, Gestionnaire

[Pré-requis]

Connaître les principes de la méthode HACCP, avoir suivi le stage « Pour une démarche HACCP »

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

670 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 26 et 27 septembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Approfondir ses connaissances sur la démarche HACCP
- Développer la documentation HACCP de son établissement
- Mettre en place l'évaluation de fonctionnement du système

[PROGRAMME]

- Rappels sur la méthode HACCP
- Revue des bonnes pratiques ou programmes prérequis (PRP), lien avec le PMS
- Les PRPo et les CCP sont-ils bien définis et surveillés ?
- Pertinence de la démarche HACCP
- Exploitation des autocontrôles, gestion des non-conformités
- Études de cas pratiques apportés par les stagiaires
- Plan d'action individuel



Disponible
EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème



L'offre Conseil Eurofins

Quotidiennement au cœur de problématiques sanitaires, Eurofins vous apporte une forte expertise en matière de microbiologie et de sécurité des aliments, ainsi qu'une connaissance fine de la réglementation et des règles techniques régissant l'hygiène alimentaire. Nous pouvons ainsi soutenir votre équipe HACCP en lui apportant à la fois les éléments de méthodologie et les éclairages scientifiques indispensables à la pertinence de votre dossier, et vous proposons :

- Le diagnostic initial de la documentation qualité en place sur le site
- L'assistance sur la conception et la formalisation de votre PMS
- L'élaboration de l'ensemble des documents constitutifs du PMS, adaptés au fonctionnement de votre établissement
- Des solutions d'organisation et de fonctionnement en accord avec les dernières évolutions préconisées par les instances techniques et scientifiques dans le domaine (ANSES, ANIA, Centres techniques...)

Devenir formateur en sécurité des aliments 🐷

[Références]

INTER : LL284

INTRA : LL285

[Public]

Encadrement et Agent de maîtrise,
Responsable et Animateur Qualité
ou toute personne devant animer des
sessions de formation sur la sécurité
des aliments

[Pré-requis]

Connaître les Bonnes Pratiques
d'Hygiène

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Paris/Massy : 5 et 6 juin

Nantes : 8 et 9 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Rappeler les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Savoir concevoir un programme de formation aux BPH
- Savoir concevoir ou adapter des supports pédagogiques de formation
- Être capable d'organiser et d'animer une session de formation

[PROGRAMME]

- Rappels des fondamentaux en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène : les différentes méthodes pédagogiques
- Les exigences en matière de formation du personnel
- Comment préparer et organiser sa formation : objectifs pédagogiques et opérationnels, séquençage de la formation, scénario pédagogique, outils pédagogiques adaptés
- Comment construire le programme d'une formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en pratique : préparation et animation d'une séquence de formation
- Bilan de la formation

Comment s'y retrouver dans la jungle des critères microbiologiques ?

[Références]

INTER : LL392

INTRA : LL393

[Public]

Encadrement, Technicien, Agent de maîtrise, des services Qualité, Achat, Laboratoire et Production

[Pré-requis]

Connaître les bases de la microbiologie

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : dates à définir

Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les exigences relatives aux critères microbiologiques dans les différents secteurs alimentaires
- Comprendre les éléments-clés pour établir un plan de contrôle pertinent
- Savoir exploiter ses résultats pour valoriser ses plans de contrôle

[PROGRAMME]

- Contexte réglementaire
- Les critères microbiologiques des aliments : critères sécuritaires, critères d'hygiène des procédés (Règlement 2073/2005 et ses avenants), recommandations ANSES, FCD, syndicats professionnels
- Les plans de contrôle : choix des micro-organismes et des échantillons, méthodes d'analyses à utiliser, fréquence des contrôles, limites à ne pas dépasser
- Plans de contrôle et durée de vie des aliments : tests de vieillissement, tests de croissance
- L'interprétation des résultats
- Application pratique sur vos plans de contrôle



Bon à savoir

Cette formation comporte de nombreux exemples et travaux dirigés, ainsi qu'une étude de cas sur vos propres plans de contrôle

Connaître son environnement réglementaire 🐾

[Références]

INTER : LL364
INTRA : LL365

[Public]

Responsable d'établissement,
Économe, Gestionnaire

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

520 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 4 avril
Lyon : 15 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître l'environnement réglementaire régissant l'activité de restauration collective ou commerciale
- Maîtriser les mentions obligatoires en termes d'information au consommateur
- Anticiper les inspections des autorités de contrôle

[PROGRAMME]

- Bases du droit de l'alimentation : sécurité, conformité, information au consommateur
- Responsabilités civile et pénale de l'exploitant
- Les exigences réglementaires en termes de sécurité des aliments en restauration : paquet hygiène, arrêté du 21/12/2009
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les exigences sur la traçabilité, l'étiquetage et l'information au consommateur, allergènes, règlement INCO 1169/2011, décret 2015-447 du 17/04/2015
- Les exigences sur la traçabilité, l'étiquetage et l'information au consommateur
- Les autorités de contrôle - Inspection et suites de l'inspection - Comment se préparer à une visite ?
- Plan d'action individuel



L'offre Conseil Eurofins

Totalement indépendant et non lié à des revendeurs d'équipements ou de matériel, Eurofins apporte la garantie de recommandations techniquement sûres et exclusivement fondées sur des considérations hygiéniques, réglementaires et ergonomiques. Nous vous proposons :

- Le recensement des modes de production qui seront mis en œuvre dans le projet envisagé
- La proposition d'un schéma d'implantation conforme aux règles de conception et d'organisation : séparation des secteurs souillés et des secteurs sains, des secteurs froids et chauds, respect de la marche en avant dans l'espace, identification des différents circuits
- L'élaboration d'un cahier des charges comprenant un plan zoné et fléché ainsi que les conditions d'équipement et d'agencement, pouvant être remis à un maître d'œuvre

Notre solution spéciale Collectivités

Pour répondre aux besoins des établissements de restauration collective dépendant des collectivités territoriales (restauration scolaire, restauration hospitalière, cuisines centrales) qui engagent leurs actions de formation dans le cadre de marchés publics soumis à appel d'offre, Eurofins Formation propose :

- Des formations très spécifiques aux établissements, en forte adéquation avec le fonctionnement de leurs cuisines
- Des formes pédagogiques variées et renouvelées, en phase avec les différentes catégories d'opérateurs (agents de production, encadrement...) et les modes d'apprentissage
- Une équipe de formateurs implantée dans toutes les régions de France, compétents pour animer des formations sur de nombreuses catégories d'activités : magasiniers, agents de collectivité, cuisiniers, plongeurs, livreurs, aides-soignants et personnels de service, agents de maîtrise, chefs d'unité centrale de production, diététiciens...
- Une grande souplesse d'adaptation en termes de calendrier et d'organisation

Nos thèmes de formation sont variés et incluent :

- Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration
- Magasinage, métiers de la plonge, service des repas
- Mise en place de plans HACCP ou de Plans de Maîtrise Sanitaire
- Formation de formateurs, formation d'auditeurs
- Management de la qualité dans les cuisines centrales
- Construction de modules pédagogiques
- Équilibres nutritionnels

En savoir plus ?

Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos interrogations

au [01 69 10 60 13]

ou sur [formation@eurofins.com]

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

Exemples de Missions Conseil

Accompagnement dans l'étude de la pertinence d'un rachat de restaurants

CLIENT

Société de restauration commerciale.

CONTEXTE ET BESOIN

Évaluation de la politique sanitaire en place dans un groupe d'une trentaine de restaurants intégrés et franchisés qu'elle envisage de racheter dans le cadre de sa croissance externe.

OBJECTIF

Être en mesure de calculer le risque lié à cette consolidation.

MISSION CONSEIL EUROFINS

Diagnostic de la situation sanitaire de ce groupe de restaurants au regard des structures, des procédures Qualité en place, du contrat de franchise, et des performances des personnels concernant la maîtrise de l'hygiène.

LIVRABLE

Avis circonstancié établi par les experts d'Eurofins, et étude établissant les forces et les faiblesses du groupe de franchisés permettant l'achat à sa juste valeur.

Soutien dans l'élaboration d'un cahier des charges pour une rénovation conforme et optimisée

CLIENT

Municipalité gérant la restauration scolaire en direct.

CONTEXTE ET BESOIN

Rénovation de sa cuisine datant des années 90.

OBJECTIF

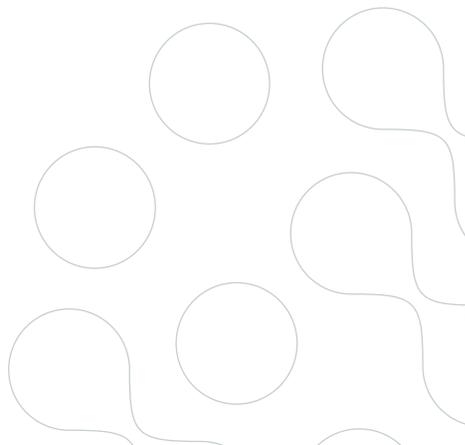
Avant de faire appel à un cabinet d'architectes, s'assurer que ces rénovations seront conformes aux exigences de la réglementation sanitaire relative à l'organisation spatiale.

MISSION CONSEIL EUROFINS

- Examen sur site de l'existant et des attentes des services de la restauration
- Concertation avec les services techniques de la mairie

LIVRABLE

Schéma d'implantation et d'organisation conforme à la réglementation et la marche en avant et recommandations permettant d'établir un cahier des charges à destination du bureau d'études bâtiments.





74 HYGIÈNE
75 QUALITÉ
80 RÉGLEMENTATION

Grande Distribution

[74-81]

Bonnes Pratiques d'Hygiène pour garantir la qualité

(Module initial) ●

[Référence]

INTRA : LL244

[Public]

Chef de rayon, Employé de rayon traditionnel ou libre-service

[Durée]

1 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Prendre conscience des responsabilités individuelles et collectives en termes de sécurité des aliments
- Savoir mettre en application sur son rayon les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les autocontrôles associés

[PROGRAMME]

- Les principaux dangers alimentaires
- Les micro-organismes : contamination, multiplication et moyens de maîtrise
- Le contexte réglementaire - les responsabilités
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène de la réception à la mise en vente
- La mise en œuvre des autocontrôles
- Plan d'action individuel



Bon à savoir

Nous vous proposons en option un audit préliminaire pour personnaliser votre formation incluant des prises de vues

Bonnes Pratiques d'Hygiène pour garantir la qualité

(Module court ou recyclage) ●

[Référence]

INTRA : LL421

[Public]

Chef de rayon, Employé de rayon traditionnel ou libre-service

[Durée]

0,5 jour

[Tarif INTRA]

Nous consulter

[OBJECTIFS]

- Connaître les principaux dangers liés à la distribution de produits frais
- Comprendre les moyens de maîtrise vis-à-vis des principaux dangers
- Savoir mettre en application les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les autocontrôles associés

[PROGRAMME]

- Les micro-organismes : contamination, multiplication, moyens de maîtrise
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène de la réception à la mise en vente
- La mise en œuvre des principaux autocontrôles
- Plan d'action individuel



Bon à savoir

Cette formation est animée autour d'ateliers de jeux

Maîtriser la qualité et la sécurité des aliments dans son rayon^(*) ●

[Référence]

INTRA : LL422

[Public]

Chef de rayon, Responsable Qualité,
Employé de rayon traditionnel
ou libre-service

[Durée]

1 jour/rayon

[Tarif INTRA]

Nous consulter

() Déclinaison spécifique par rayon :
boucherie, charcuterie traiteur, fruits et
légumes, fromagerie, marée, pâtisserie,
boulangerie...*

[OBJECTIFS]

- Savoir identifier et analyser les pratiques de son rayon pour les mettre en adéquation avec les exigences de la réglementation et de votre enseigne
- Être conscient de sa responsabilité en tant qu'acteur dans la chaîne alimentaire
- Savoir mettre en place un plan d'action efficace
- Savoir mettre en application les Bonnes Pratiques d'Hygiène et les autocontrôles associés

[PROGRAMME]

- Quelles sont les responsabilités de chaque acteur de la chaîne alimentaire ?
- Rappels des points règlementaires essentiels en termes d'hygiène et de sécurité sur le rayon
- Cas pratique : quels sont les écarts entre les pratiques de mon rayon et les exigences règlementaires ?
- Cas pratique : quelles solutions dois-je envisager pour corriger les écarts ?
- Plan d'action par rayon



L'offre Conseil Eurofins

Avec la régie qualité, Eurofins met à votre disposition, sur votre site, un consultant expert dédié. Vous choisissez avec lui la fréquence et la durée de ses interventions et vous définissez les thèmes qui pourront être abordés, en fonction de vos besoins et contraintes, par exemple :

- La réalisation d'un audit interne et la définition de plan d'actions
- Le diagnostic sur les bonnes pratiques et les sources de contamination
- La prise en charge du système Qualité :
 - Gestion du PMS et de l'HACCP/revue annuelle du système
 - Suivi du plan de contrôle analytique
 - Analyse et suivi des non-conformités - plan d'actions correctives
 - Rédaction de différents documents qualité : procédures, modes opératoires, enregistrements, manuel d'accueil...
- Le management du personnel : formation, coaching, définition du plan de formation
- La relation avec les services officiels : formulation d'une réponse suite à une inspection...

Mettre en place son Plan de Maîtrise Sanitaire 🐾

[Références]

INTER : LL423

INTRA : LL339

[Public]

Responsable Qualité, Responsable produits frais, Chef de rayon

[Pré-requis]

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène en distribution

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

670 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 20 et 21 mars,
20 et 21 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les enjeux du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)
- Maîtriser les exigences règlementaires (Arrêté du 08/06/2006 et note de service associée)
- Savoir décliner les 3 volets du PMS en distribution
- Apprendre à construire les documents correspondants

[PROGRAMME]

- Les évolutions règlementaires en termes de sécurité des aliments
- Les 3 volets du PMS : point sur leur contenu, application à la distribution
 - Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - HACCP : principes de la méthode, analyse des dangers, mesures de maîtrise (BPH, PRPo, CCP)
 - Traçabilité, non-conformités, alertes
- Savoir construire la documentation associée : les outils documentaires
- Mise en pratique, constructions de cas
- Les attentes de l'administration lors des contrôles
- Plan d'action individuel



Bon à savoir

Cette formation est conforme aux attentes des autorités de contrôle sur le PMS. Cette formation peut être couplée à une dématérialisation du PMS sur une tablette eezyttrace (www.eezyttrace.com)



Disponible

EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée sur ce thème



L'offre Conseil Eurofins

Pour vous aider à gagner du temps et à rédiger votre dossier d'agrément sanitaire de manière rigoureuse et efficace, Eurofins met à votre disposition un Ingénieur senior en sécurité des aliments et vous propose :

- L'évaluation précise de la situation de l'entreprise (examen sur plans, étude du fonctionnement, définition des produits, analyse des dangers)
- L'élaboration du dossier d'agrément dans le respect de la forme attendue, en collaboration avec la direction de l'établissement et l'équipe HACCP
- La transmission du dossier auprès de la DDPP et suivi des corrections nécessaires après retour de la DDPP
- L'accompagnement de l'entreprise jusqu'à obtention de l'agrément définitif. Eurofins peut également intervenir pour assurer les modifications du dossier d'agrément lorsque des évolutions majeures sont prévues

Devenir formateur en sécurité des aliments 🍌

[Références]

INTER : LL284

INTRA : LL285

[Public]

Encadrement et Agent de maîtrise, Responsable, Animateur Qualité ou toute personne devant animer des sessions de formation sur la sécurité des aliments

[Pré-requis]

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 5 et 6 juin

Nantes : 8 et 9 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Rappeler les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Être capable de concevoir un programme de formation aux BPH
- Savoir concevoir ou adapter des supports pédagogiques de formation
- Être capable d'organiser et d'animer une session de formation

[PROGRAMME]

- Rappels des fondamentaux en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène : les différentes méthodes pédagogiques
- Les exigences en matière de formation du personnel
- Comment préparer et organiser sa formation : objectifs pédagogiques et opérationnels, séquençage de la formation, scénario pédagogique, outils pédagogiques adaptés
- Comment construire le programme d'une formation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en pratique : préparation et animation d'une séquence de formation
- Bilan de la formation

Comment s'y retrouver dans la jungle des critères microbiologiques ?

[Références]

INTER : LL392
INTRA : LL393

[Public]

Encadrement, Technicien, Agent de maîtrise, des services Qualité, Achat, Laboratoire et Production

[Pré-requis]

Connaître les bases de la microbiologie

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

1 150 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : dates à définir
Paris : dates à définir

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître les exigences relatives aux critères microbiologiques dans les différents secteurs alimentaires
- Comprendre les éléments-clés pour établir un plan de contrôle pertinent
- Savoir exploiter ses résultats pour valoriser ses plans de contrôle

[PROGRAMME]

- Contexte réglementaire
- Les critères microbiologiques des aliments : critères sécuritaires, critères d'hygiène des procédés (Règlement 2073/2005 et ses avenants), recommandations ANSES, FCD, syndicats professionnels
- Les plans de contrôle : choix des micro-organismes et des échantillons, méthodes d'analyses à utiliser, fréquence des contrôles, limites à ne pas dépasser
- Plans de contrôle et durée de vie des aliments : tests de vieillissement, tests de croissance
- L'interprétation des résultats
- Application pratique sur vos plans de contrôle



Bon à savoir

Cette formation comporte de nombreux travaux dirigés sur vos propres plans de contrôle

Devenir Responsable Hygiène Qualité en GMS 🐾

[Références]

INTER : LL424
INTRA : LL315

[Public]

Responsable ou Coordinateur Qualité souhaitant se former davantage aux problématiques hygiène, Dirigeant

[Pré-requis]

Connaître les Bonnes Pratiques d'Hygiène en distribution

[Durée]

2 jours

[Tarif INTER]

670 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 4 et 5 avril,
20 et 21 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Apporter les compétences techniques et organisationnelles nécessaires pour assurer la mission de responsable Qualité
- Savoir coordonner, animer et mettre en œuvre un système de maîtrise de la sécurité des aliments
- Connaître les moyens et les outils de la qualité nécessaires pour pérenniser le projet en impliquant les collaborateurs

[PROGRAMME]

- Les enjeux de la sécurité des aliments - Responsabilités civiles et pénales
- Point sur les exigences réglementaires en vigueur en distribution
 - Sécurité, hygiène
 - Conformité, étiquetage, information consommateur
- Le PMS outil de maîtrise de la sécurité des aliments
- Rôles et missions de responsable qualité dans l'animation de la sécurité en magasin
- Indicateurs de suivi de la qualité. Animer la démarche qualité auprès de ses équipes
- Plan d'action individuel

Se préparer à l'inspection IFS Food Store 🐾

INTERNATIONAL FEATURED STANDARDS FOOD STORE

[Références]

INTER : LL425
INTRA : LL417

[Public]

Directeur de magasin,
Responsable Qualité, Chef de rayon

[Pré-requis]

Connaître les bases de l'hygiène et de la sécurité des aliments

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

550 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 14 mars,
17 octobre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Apprendre à mieux connaître le référentiel IFS FS pour préparer les futures inspections
- Connaître les modes de notation et repérer ses points faibles
- Apprendre à manager les inspections IFS FS dans son magasin

[PROGRAMME]

- Qu'est-ce que l'inspection IFS FS ? Le référentiel, le protocole d'inspection
- Le système de notation du IFS FS et ses conséquences - Impact des différentes décotes
- Comment préparer et gérer une inspection IFS FS ?
 - Préparation
 - Déroulement
 - Réception du rapport
 - Communication des résultats
 - Définition d'un plan d'action



Bon à savoir

Cette formation est animée par un inspecteur IFS FS

Connaître son environnement réglementaire 🐾

[Références]

INTER : LL426

INTRA : LL245

[Public]

Responsable Qualité, Chef de rayon

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

550 € HT

[Lieux et Dates]

Paris : 13 juin,

28 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Connaître l'environnement réglementaire régissant l'activité distribution
- Maîtriser les mentions obligatoires en termes d'information au consommateur par rayon
- Anticiper les inspections des autorités de contrôle

[PROGRAMME]

- Bases du droit de l'alimentation : sécurité, conformité, information au consommateur
- Les responsabilités civiles et pénales de l'exploitant
- Les exigences réglementaires en termes de sécurité des aliments en distribution : paquet hygiène, arrêté du 21/12/2009
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les exigences sur la traçabilité, l'étiquetage et l'information au consommateur, allergènes : règlement INCO 1169/2011 et Décret 2015-447 du 17/04/2015
- Les règles spécifiques de commercialisation par rayon
- Les autorités de contrôle - Inspection et suites de l'inspection - Comment se préparer à une visite ?



L'offre Conseil Eurofins

Totalement indépendant et non lié à des revendeurs d'équipements ou de matériel, Eurofins apporte la garantie de recommandations techniquement sûres et exclusivement fondées sur des considérations hygiéniques, réglementaires et ergonomiques. Nous vous proposons :

- Le recensement des modes de production qui seront mis en œuvre dans le projet envisagé
- La proposition d'un schéma d'implantation conforme aux règles de conception et d'organisation : séparation des secteurs souillés et des secteurs sains, des secteurs froids et chauds, respect de la marche en avant dans l'espace, identification des différents circuits
- L'élaboration d'un cahier des charges comprenant un plan zoné et fléché ainsi que les conditions d'équipement et d'agencement, pouvant être remis à un maître d'œuvre

Décrypter le règlement INCO

RÉUSSIR DU PREMIER COUP L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS 

[Références]

INTER : LL349

INTRA : LL350

[Public]

Encadrement et Agent de maîtrise des services Qualité, R&D ou Marketing

[Durée]

1 jour

[Tarif INTER]

650 € HT

[Lieux et Dates]

Nantes : 21 mai

Paris : 5 novembre

Disponible également en INTRA :
contactez-nous !

[OBJECTIFS]

- Maîtriser la réglementation relative à l'étiquetage
- S'assurer de la conformité de l'étiquette des produits vendus
- Améliorer la lisibilité de l'étiquetage

[PROGRAMME]

- Le Règlement 1169/2011 : modifications à prévoir, chronologie de la mise en application des nouvelles obligations
- Les mentions sur l'étiquette : mentions obligatoires, facultatives, éléments interdits
- L'étiquetage nutritionnel : les réglementations en vigueur
- Le cycle de vie de l'étiquette



Bon à savoir

Nombreux exemples concrets. Animation par un formateur expert dans le domaine de l'étiquetage



Disponible

EN FORMATION CONSEIL

Une prestation de conseil peut être également réalisée selon ce thème

Bulletin d'inscription - Formation Inter

A retourner complété à : Eurofins Formation - ZAI de Courtaboeuf - 9 Avenue de Laponie - 91978 LES ULIS Cedex
Fax : 01 69 10 88 98 - formation@eurofins.com - Tél. : 01 69 10 60 13

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

Une convention de formation vous est adressée systématiquement à réception de votre inscription

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



Conditions particulières de vente

GÉNÉRALITÉS

Eurofins vous adresse une convocation ainsi qu'une liste d'hôtels et un plan d'accès environ 3 semaines avant le début de la formation, dès que le nombre de participants au stage sélectionné est suffisant pour son maintien.

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

Eurofins 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 d'un bulletin d'inscription pour chaque participant qui doit être retourné complété par email à formation@eurofins.com, par fax au 01 69 10 88 98 ou par courrier à :

EUROFINS FORMATION
9 avenue de Laponie - ZAI de Courtaboeuf
91978 Les Ulis Cedex

Dès réception de votre commande, votre inscription est prise en compte par un accusé de réception et une convention de formation simplifiée vous est envoyée.

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 peuvent entrer dans le cadre de la formation continue des salariés.

VALIDATION DU STAGE

Remise aux participants d'une documentation écrite ou d'une clé USB synthétisant les principaux éléments du stage.

Une attestation de stage est délivrée dans le mois qui suit la formation. Une évaluation de la formation est effectuée systématiquement en fin de stage.

Nous pouvons, à votre demande, organiser une validation des acquis à l'issue du stage.

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

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

SÉCURITÉ ET RESPONSABILITÉS

L'animateur 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.

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

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.

Ils comprennent :

- les pauses et/ou le ou les repas de midi (dans le cas d'une formation inter-entreprises)
- le coût des documents pédagogiques remis aux stagiaires

RÈGLEMENT

Les conditions tarifaires des formations figurent sur le bon d'inscription fourni par Eurofins et retourné complété par la participant au stage. Sauf dispositions contraires mentionnées dans nos bons d'inscription, accusés de réception ou factures, le paiement doit intervenir à réception de facture, par chèque, virement, traite, billet à ordre, lettre de change relevé ou prélèvement bancaire, à l'adresse de paiement mentionnée sur la facture. Tout autre mode de paiement requiert l'accord préalable de la Société. Si règlement selon bon de commande, celui-ci doit être adressé à nos services avant la réalisation de la formation.

ANNULATION OU REPORT

Eurofins Formation se réserve le droit de reporter ou d'annuler une session au plus tard 3 semaines 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 email à formation@eurofins.com.

Toute annulation doit être communiquée par écrit à Eurofins Formation. 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 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, avant le début de la formation.

Merci de préciser dès l'inscription si les frais de stage sont pris en charge par un fonds 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 fonds de formation. En cas de financement par un OPCA, l'accord de prise en charge doit être reçu avant le début de la formation : dans le cas contraire, le règlement doit être réalisé par l'entreprise.

Les conditions générales de vente sont disponibles sur le site www.eurofins.fr
La société Eurofins Biosciences SAS est enregistrée en tant qu'organisme de formation sous le numéro 52 44 05981 44.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

Eurofins Biosciences SAS

9 av de Laponie - ZAI de Courtaboeuf - 91978 Les Ulis Cedex

Tél. 01 69 10 60 13 - Fax. 01 69 10 88 98 - E-mail : formation@eurofins.com - www.eurofins-formationconseil.fr
SOCIÉTÉ PAR ACTIONS SIMPLIFIÉE au capital de 1 430 000 euros - SIREN 331 554 428 - RCS NANTES - FR 76 331 554 428 - APE 7120B

eurofins formation

TESTEZ-NOUS !

- Plus de 20 ans d'expérience dans la formation
- Une équipe de formateurs très qualifiés et rigoureusement sélectionnés, présents sur tout le territoire
- Une connaissance approfondie de la réglementation
- Une orientation terrain adaptée à votre métier
- Des outils et méthodes pédagogiques innovants et efficaces

Contactez-nous :
formation@eurofins.com
Tél. : 01 69 10 60 13