



*Le partenaire de votre assurance qualité*



# Catalogue des formations

**2020 - 2021**

## **PREAMBULE :**

M QUALITE propose une offre globale aux acteurs de la filière alimentaire : formations mais également audit, suivi et conseil en sécurité sanitaire.

Le catalogue ci-dessous présente les différentes formations proposées aux entreprises du secteur alimentaire.

Toutefois, nous avons à cœur de vous proposer des formations sur-mesure : nous avons la possibilité de créer des formations personnalisées non indiquées dans ce catalogue mais répondant au plus près à vos besoins.

<b>Quel public ?</b>	<b>Quelle formation ?</b>
Personnel nouvellement embauché ou n'ayant jamais suivi de formation	-Les Bonnes pratiques d'hygiène (module initiation) -La traçabilité
Personnel confirmé Encadrement Direction	-Les Bonnes pratiques d'hygiène (module confirmé) -La méthode HACCP -Interpréter les analyses bactériologiques

**Personnes en situation de handicap :** nous pouvons adapter nos formations en situation de handicap en réalisant les formations dans des lieux accessibles ou en adaptant le contenu au participant.

N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins, nous vous aiderons à construire votre programme de formation ou à vous orienter vers l'interlocuteur le plus adapté.

# Sommaire

## Formations :

- |   |                     |
|---|---------------------|
| <i>-Les bonnes pratiques d'hygiène</i>            | <i>pages 5 et 6</i> |
| <i>-La méthode HACCP</i>                          | <i>page 7</i>       |
| <i>-La traçabilité</i>                            | <i>page 8</i>       |
| <i>-Interpréter les analyses bactériologiques</i> | <i>page 9</i>       |
-

# FORMATIONS

# La formation :

## mettre l'humain au centre de votre savoir-faire

Nos formations sont basées sur le professionnalisme, la prise en compte de vos impératifs et la disponibilité :

Nous vous proposons de définir ensemble un programme de formation personnalisé.

Un diagnostic permettra d'évaluer les besoins et les spécificités de votre entreprise ainsi que les méthodes de travail de votre personnel afin de mettre en œuvre les mesures correctives nécessaires.

**Ce diagnostic sera l'occasion d'établir une photographie générale de vos locaux qui sera associée au support de formation et permettra de sensibiliser votre personnel.**

De plus, nous savons que votre temps est précieux ; les formations se déroulent en intra-entreprise. Vos collaborateurs ne se déplacent pas.

Les durées des formations peuvent être adaptées selon vos contraintes.



M' QUALITE

406 chemin du Peymont 06610 La Gaude  
Contact : Mme VIGNAUX Marie – 06 12 22 66 05  
N° SIRET : 528 283 336 000 22

# Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (module initiation)

**Durée :**

7 heures

**Nombre de participants :**

1 à 10 participants

**Dates et lieu :**

-L'organisation est définie en fonction des besoins de l'entreprise

-Possibilité de formation intra-entreprise

**Renseignements :**

Mme Vignaux :

06 12 22 66 05

**Tarif :**

Nous contacter

**Public concerné :**

- Toute personne transformant, manipulant ou distribuant des denrées alimentaires et n'ayant jamais suivi de formation
- Exploitant de l'entreprise

**Prérequis :**

- Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre cette formation

**Objectifs :**

- Connaitre les exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire
- Connaitre les risques alimentaires et savoir les gérer
- Savoir manipuler les aliments dans les meilleures conditions d'hygiène

**Pédagogie :**

- Présentation PowerPoint par vidéoprojecteur
- Utilisation de supports photographiques
- Jeu pédagogique en équipe

**Déroulement pédagogique :**

- Cf tableau page suivante

**Méthode d'évaluation des acquis :**

- A l'issue de la formation le stagiaire répond à un QCM

Acquis de la formation par le salarié :

- L'organisme de formation délivre une attestation de suivi de formation qui pourra être incluse dans le Plan Orientation et formation

**Déroulement :**

Horaires	Déroulement	Moyen pédagogique
9h-9h30	Accueil des participants	
9h30-10h30	Les références réglementaire – Le paquet hygiène	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
10h30-12h00	Les TIAC Les mécanismes d'altération d'un produit	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
12h-13h00	Pause déjeuner	
13h-15h30	L'hygiène des locaux, des équipements, la maintenance et le personnel	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
15h30-16h30	Les spécificités selon les activités et la traçabilité	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
16h30-17h00	Evaluation des connaissances	QCM

**Accessibilité aux personnes handicapés :**

- Réalisation de la formation dans des locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Adaptation du contenu de la formation en fonction du handicap défini ou orientation vers l'organisme le plus adapté

# Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

## (module confirmé)

### Durée :

7 heures

### Nombre de participants :

1 à 10 participants

### Dates et lieu :

-L'organisation est définie en fonction des besoins de l'entreprise

-Possibilité de formation intra-entreprise

### Renseignements :

Mme Vignaux :

06 12 22 66 05

### Tarif :

Nous contacter

### Public concerné :

-Toute personne transformant, manipulant ou distribuant des denrées alimentaires et ayant suivi le module initiation

-Exploitant de l'entreprise

### Prérequis :

-Avoir suivi le module « initiation » ou avoir des connaissances de bases en hygiène alimentaire

### Objectifs :

-Rappel sur les exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire

-Connaître les parties constitutives d'un plan de maîtrise sanitaire

-Connaître les différents moyens de contrôles et d'autocontrôles

### Pédagogie :

-Présentation PowerPoint par vidéoprojecteur

-Utilisation de supports photographiques

-Jeu pédagogique en équipe

### Déroulement :

-Cf tableau page suivante

### Méthode d'évaluation des acquis :

A l'issue de la formation le stagiaire répond à un QCM

Acquis de la formation par le salarié :

-L'organisme de formation délivre une attestation de suivi de formation qui pourra être incluse dans le Plan Orientation et formation



**Déroulement :**

<b>Horaires</b>	<b>Déroulement</b>	<b>Moyen pédagogique</b>
9h-9h30	Accueil des participants	
9h30-10h30	Rappel des références réglementaires	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
10h30-12h00	Le Plan de maîtrise sanitaire : les éléments constitutifs	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
12h-13h00	Pause déjeuner	
13h-15h30	La traçabilité et les retraits rappels de produits	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
15h30-16h30	Les contrôles et les sanctions des organismes officiels en cas de manquement à l'hygiène	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
16h30-17h00	Evaluation des connaissances	QCM

**Accessibilité aux personnes handicapés :**

- Réalisation de la formation dans des locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Adaptation du contenu de la formation en fonction du handicap défini ou orientation vers l'organisme le plus adapté

# Connaître et comprendre la méthode HACCP

## Durée :

7 heures

## Nombre de participants :

1 à 10 participants

## Dates et lieu :

-L'organisation est définie en fonction des besoins de l'entreprise

-Possibilité de formation intra-entreprise

## Renseignements :

Mme Vignaux :

06 12 22 66 05

## Tarif :

Nous contacter

## Public concerné :

-Collaborateurs pilotes dans la mise en place de la démarche HACCP

## Prérequis :

-Avoir des connaissances de bases en hygiène alimentaire et avoir en charge la création ou la mise à jour de la méthode HACCP

## Objectifs :

-Connaître les exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire

-Connaître le vocabulaire de la méthode HACCP

-Mettre en place et assurer le suivi de la méthode HACCP dans son entreprise

-Maîtriser les pratiques à risque inhérentes au secteur d'activité

## Pédagogie :

-Présentation PowerPoint par vidéoprojecteur

-Questionnaire d'évaluation en fin de formation

-Elaboration d'une trame relative à la mise en place de la méthode HACCP

## Déroulement :

-Cf tableau page suivante

## Méthode d'évaluation des acquis :

A l'issue de la formation le stagiaire répond à un QCM

Acquis de la formation par le salarié :

-L'organisme de formation délivre une attestation de suivi de formation qui pourra être incluse dans le Plan Orientation et formation

**Déroulement :**

<b>Horaires</b>	<b>Déroulement</b>	<b>Moyen pédagogique</b>
9h-9h30	Accueil des participants	
9h30-10h30	Rappel des références réglementaires	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
10h30-12h00	Présentation de la méthode HACCP (historique, les 7 principes, les 12 étapes)	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
12h-13h00	Pause déjeuner	
13h-14h00	Définitions du vocabulaire de la méthode HACCP (PrP, PrPO, CCP etc...)	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
14h00-16h30	Elaboration d'une trame permettant la mise en pratique de la méthode HACCP dans son entreprise	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
16h30-17h00	Evaluation des connaissances	QCM

**Accessibilité aux personnes handicapés :**

- Réalisation de la formation dans des locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Adaptation du contenu de la formation en fonction du handicap défini ou orientation vers l'organisme le plus adapté

# La Traçabilité

Durée :

7 heures

Nombre de participants :

1 à 10 participants

Dates et lieu :

-L'organisation est définie en fonction des besoins de l'entreprise

-Possibilité de formation intra-entreprise

Renseignements :

Mme Vignaux :

06 12 22 66 05

Tarif :

Nous contacter

**Public concerné :**

- Toute personne ayant en charge le système de traçabilité
- Exploitant de l'entreprise

**Prérequis :**

- Avoir des connaissances de base en hygiène alimentaires

**Objectifs :**

- Connaitre les exigences réglementaires en matière de traçabilité
- Savoir mettre en place un système de traçabilité selon son activité
- Pouvoir garantir une traçabilité amont et aval

**Pédagogie :**

- Présentation PowerPoint par vidéoprojecteur
- Jeu pédagogique en équipe

**Déroulement :**

- Cf tableau page suivante

**Méthode d'évaluation des acquis :**

A l'issue de la formation le stagiaire répond à un QCM

Acquis de la formation par le salarié :

- L'organisme de formation délivre une attestation de suivi de formation qui pourra être incluse dans le Plan Orientation et formation

**Déroulement :**

Horaires	Déroulement	Moyen pédagogique
9h-9h30	Accueil des participants	
9h30-10h30	Les exigences réglementaires en matière de traçabilité	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
10h30-11h30	Pourquoi tracer les denrées alimentaires ?	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
11h30-12h00	Les règles de la traçabilité : quand, comment, combien de temps ?	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
12h-13h00	Pause déjeuner	
13h-15h30	Les retraits/rappels de produits	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
15h30-16h30	Les services officiels de contrôles	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
16h30-17h00	Evaluation des connaissances	QCM

**Accessibilité aux personnes handicapés :**

- Réalisation de la formation dans des locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Adaptation du contenu de la formation en fonction du handicap défini ou orientation vers l'organisme le plus adapté

# Interpréter les résultats des analyses bactériologiques

**Durée :**

7 heures

**Nombre de participants :**

1 à 10 participants

**Dates et lieu :**

-L'organisation est définie en fonction des besoins de l'entreprise

-Possibilité de formation intra-entreprise

**Renseignements :**

Mme Vignaux :

06 12 22 66 05

**Tarif :**

Nous contacter

**Public concerné :**

-Responsable qualité ou toute personne ayant en charge le suivi qualité de l'entreprise

**Prérequis :**

-Avoir de solides connaissances en hygiène alimentaire

**Objectifs :**

- Connaitre les différents mécanismes d'altération d'un produit
- Connaitre la microbiologie alimentaire
- Savoir mettre en place les actions correctives

**Pédagogie :**

- Présentation PowerPoint par vidéoprojecteur
- Utilisation de supports photographiques

**Déroulement :**

-Cf tableau page suivante

**Méthode d'évaluation des acquis :**

A l'issue de la formation le stagiaire répond à un QCM

Acquis de la formation par le salarié :

-L'organisme de formation délivre une attestation de suivi de formation qui pourra être incluse dans le Plan Orientation et formation

## *Le partenaire de votre assurance qualité*

### Déroulement :

Horaires	Déroulement	Moyen pédagogique
9h-9h30	Accueil des participants	
9h30-10h30	Les exigences réglementaires : le règlement 2073/2005	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
10h30-11h30	La microbiologie alimentaire : les bactéries et les aliments	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
11h30-12h00	Les laboratoires en charge des analyses	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
12h-13h00	Pause déjeuner	
13h-15h30	Méthodologie pour l'analyse des résultats	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
15h30-16h30	Quand et comment notifier ?	Présentation Powerpoint par vidéoprojecteur
16h30-17h00	Evaluation des connaissances	QCM

### Accessibilité aux personnes handicapés :

- Réalisation de la formation dans des locaux accessibles aux personnes en situation de handicap
- Adaptation du contenu de la formation en fonction du handicap défini ou orientation vers l'organisme le plus adapté



**Pour toute question ou demande de devis, n'hésitez pas à nous contacter :**



**406 chemin du Peymont 06610 La Gaude**

**Contact : Mme VIGNAUX Marie – 06 12 22 66 05**

**N° SIRET : 528 283 336 000 22**

**Organisme de formation enregistré sous le numéro 93 06 06686 06.**

**Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.**