



Le partenaire de votre assurance qualité



Catalogue des formations

2022/2023

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.

Quel public ?	Quelle formation ?
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 :

- | | |
|---|----------------------|
| -Les bonnes pratiques d'hygiène | pages 7 à 10 |
| -La méthode HACCP | pages 11 à 12 |
| -La traçabilité | pages 13 à 14 |
| -Interpréter les analyses bactériologiques | pages 15 à 16 |
-



Le partenaire de votre assurance qualité

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 :

Minimum 1

Maximum 10

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 consulter

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 :

-Connaître les exigences réglementaires en matière de sécurité alimentaire

-Connaître 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 définit ou orientation vers l'organisme le plus adapté

Modalités et délai d'entrée dans la prestation :

Être salarié du secteur alimentaire ou avoir un projet professionnel dans le domaine du commerce, de la distribution, de la restauration ou de l'industrie agroalimentaire.

Le délai d'accès à la formation est de 48h à 6 mois (à définir selon le planning des sessions de formation).

Prestations sur mesure :

Analyse de vos besoins spécifiques pour des prestations sur mesure.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

(module confirmé)

Durée :

7 heures

Nombre de participants :

Minimum 1

Maximum 10

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 consulter

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

Le partenaire de votre assurance qualité

Déroulement :

Horaires	Déroulement	Moyen pédagogique
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 définit ou orientation vers l'organisme le plus adapté

Modalités et délai d'entrée dans la prestation :

Être salarié du secteur alimentaire ou avoir un projet professionnel dans le domaine du commerce, de la distribution, de la restauration ou de l'industrie agroalimentaire.

Le délai d'accès à la formation est de 48h à 6 mois (à définir selon le planning des sessions de formation).

Prestations sur mesure :

Analyse de vos besoins spécifiques pour des prestations sur mesure.

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 consulter

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

Le partenaire de votre assurance qualité

Horaires	Déroulement	Moyen pédagogique
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 définit ou orientation vers l'organisme le plus adapté

Modalités et délai d'entrée dans la prestation :

Être salarié du secteur alimentaire ou avoir un projet professionnel dans le domaine du commerce, de la distribution, de la restauration ou de l'industrie agroalimentaire.

Le délai d'accès à la formation est de 48h à 6 mois (à définir selon le planning des sessions de formation).

Prestations sur mesure :

Analyse de vos besoins spécifiques pour des prestations sur mesure.

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 consulter

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 :

- Connaître 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

Le partenaire de votre assurance qualité

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 définit ou orientation vers l'organisme le plus adapté

Modalités et délai d'entrée dans la prestation :

Être salarié du secteur alimentaire ou avoir un projet professionnel dans le domaine du commerce, de la distribution, de la restauration ou de l'industrie agroalimentaire.

Le délai d'accès à la formation est de 48h à 6 mois (à définir selon le planning des sessions de formation).

Prestations sur mesure :

Analyse de vos besoins spécifiques pour des prestations sur mesure.

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 consulter

Public concerné :

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

Pré-requis :

-Avoir de solides connaissances en hygiène alimentaire

Objectifs :

-Connaître les différents mécanismes d'altération d'un produit

-Connaître 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 définit ou orientation vers l'organisme le plus adapté

Modalités et délai d'entrée dans la prestation :

Être salarié du secteur alimentaire ou avoir un projet professionnel dans le domaine du commerce, de la distribution, de la restauration ou de l'industrie agroalimentaire.

Le délai d'accès à la formation est de 48h à 6 mois (à définir selon le planning des sessions de formation).

Prestations sur mesure :

Analyse de vos besoins spécifiques pour des prestations sur mesure.



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



406 chemin du Peymont 06610 La Gaude

Contact : Mme VIGNAUX Marie Travailleur Indépendant- 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.