



*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.

| <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)<br><br>-La traçabilité   |
| Personnel confirmé<br><br>Encadrement<br><br>Direction               | -Les Bonnes pratiques d'hygiène (module confirmé)<br><br>-La méthode HACCP<br><br>-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 :

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



*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<br>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.**