



LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL 31
HAUTE-GARONNE



CONSEIL DÉPARTEMENTAL
HAUTE-GARONNE.FR

CATALOGUE DE FORMATION

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

NUTRITION



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-GARONNE
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL 31
Eau | Vétérinaire | Air

CENTRE DE FORMATION N°7331P005131
E-FAC-037 .V10 - MISE À JOUR JANVIER 2026



■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre
de la catégorie suivante : actions de formation

**DÉCOUVREZ NOS OFFRES
DE FORMATION**

SOMMAIRE

MODALITÉS ET MISES EN ŒUVRE PÉDAGOGIQUES.....	6
NOS MODULES DE FORMATION INTER OU INTRA ENTREPRISE.....	7
INFORMATIONS PRATIQUES.....	8
FORMATION HACCP : HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE.....	9
FORMATION HACCP : HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE.....	10
CONSTRUIRE SON PMS : MÉTHODE HACCP DANS LE CADRE DU « PAQUET HYGIÈNE » EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE.....	11
APPLIQUER SON PMS EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE.....	12
FAIRE VIVRE SON PMS EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE.....	13
DÉCOUVRIR L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE.....	14
BASES DE L'ALIMENTATION ET ÉLABORATION DES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE.....	15

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL 31EVA

Le Laboratoire Départemental de la Haute-Garonne Eau-Vétérinaire-Air (LD31EVA) est un centre de formation repertorié sous le numéro 7331P005131 dans les domaines de l'Hygiène Alimentaire et de l'Environnement. Il est votre partenaire pour le développement des compétences de votre personnel.

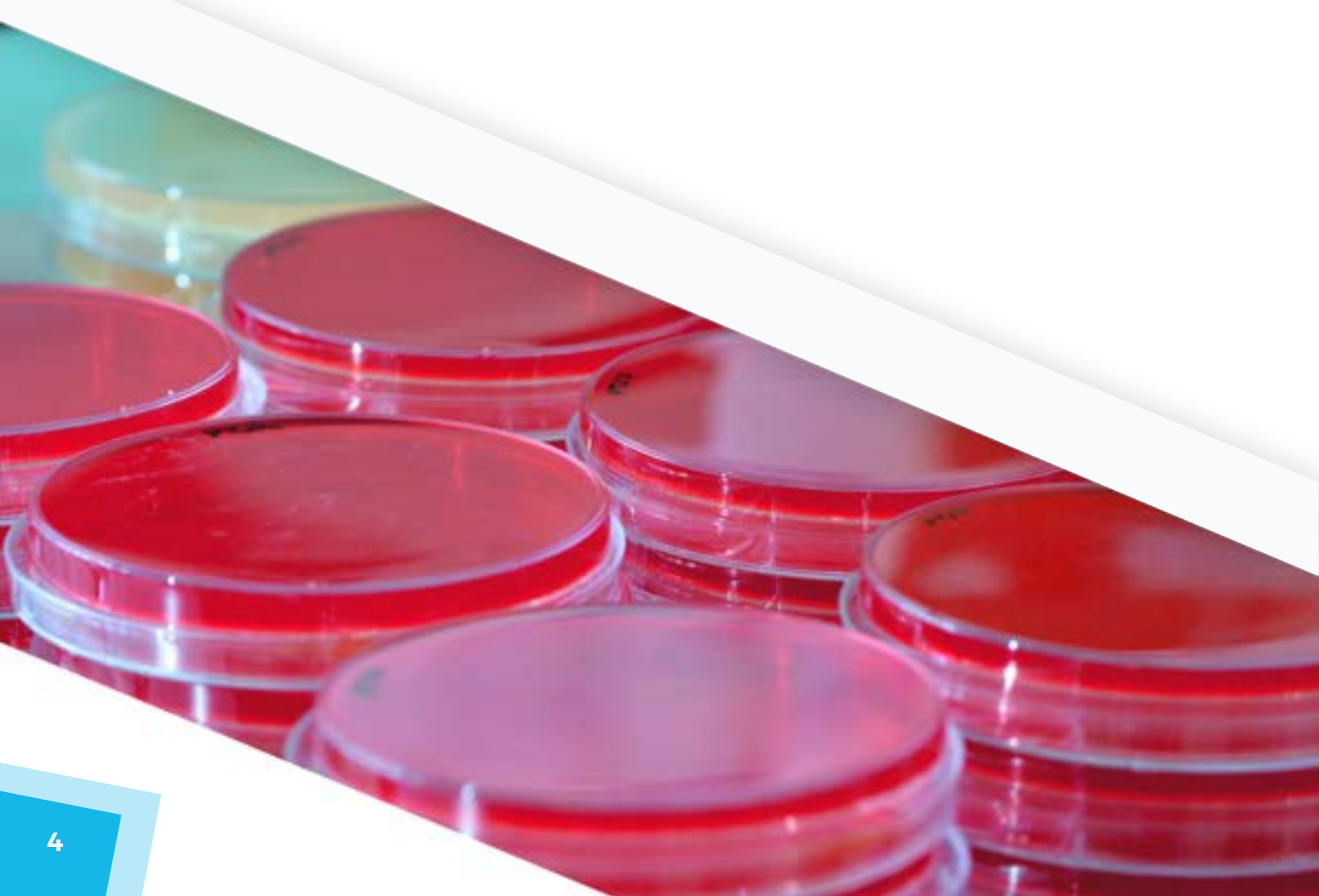
Il est agréé auprès de la **DREETS OCCITANIE** en tant qu'organisme de formation en Hygiène Alimentaire et en restauration commerciale sous le n° 910183052016.

Il est référencé DATADOCK (N° IDD 0025184) afin de répondre au décret Qualité de la DIRECCTE, il est également certifié **QUALIOP** depuis 2021 (Au titre de la formation professionnelle). Cela permet la prise en charge des frais de formation par un OPCO (Opérateur de Compétence), organisme collecteur de fonds de formation.

Le LD31EVA est accrédité par le **COFRAC** selon la norme ISO 17025 (2017) pour les prélèvements .

À SAVOIR

Nos formations sont développées pour tout type de public sur les aspects théoriques et/ou pratiques en inter ou en intra entreprise.



— **Le LD31EVA vous forme** dans les domaines de l'hygiène alimentaire depuis 1995 et de la qualité nutritionnelle depuis 2009. Forts de ces expériences, nous avons développé des formations initiales et continues et avons participé à l'accroissement de compétences dans de nombreuses collectivités et entreprises des métiers de bouche.

— **Ces formations sont ouvertes à tous**, que vous soyez agents de collectivité (cuisines centrales, restaurants scolaires, crèches, hôpitaux, EHPAD...), artisans indépendants (charcutiers, traiteurs, boucheries, pâtisseries...), employés de l'industrie, entreprises agro-alimentaires et des métiers de bouche.

— **Nos conseillers formateurs sont des experts dans leurs domaines.** Ils participent à des groupes de travail nationaux pour parfaire leurs connaissances et sans cesse être à jour de nouvelles techniques ou réglementations.

— **Nos formations sont adaptées à vos besoins** et peuvent être personnalisées suivant le cahier des charges transmis par votre entreprise. Elles sont toutes éligibles à une prise en charge par votre opérateur de compétences (OPCO).

ACCOMPAGNEMENT DANS LA FORMALISATION DE VOS DOCUMENTS RÉGLEMENTAIRES :

- Rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Dossier d'agrément communautaire
- Création et mise à jour des procédures et enregistrements
- Validation de process, confirmée par la délivrance d'un macaron annuel destiné à l'information de vos clients :
 - Prélèvement et Analyse de denrées alimentaires
 - Contrôles des surfaces



MODALITÉS ET MISES EN ŒUVRE

PÉDAGOGIQUES

- Présentation des participants et de leurs attentes
- Présentation théorique sous forme d'un diaporama, échanges et analyse des pratiques
- Exercices pratiques
- Illustration par des exemples concrets tirés de l'expérience des formateurs



SUPPORTS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES DE FORMATION

- Visualisation de micro-organismes
- Support de formation dématérialisé remis à chaque stagiaire
- Échange des pratiques entre les participants
- Exercices d'appropriation adaptés à chaque thème
- Questionnaire d'évaluation de la formation



ÉVALUATION DES ACQUIS

- Évaluation de l'évolution des connaissances du stagiaire (en début et fin de formation)
→ Une attestation de fin de formation est délivrée à la fin du stage



ENQUÊTE DE SATISFACTION

- Évaluation de la formation par les stagiaires



LIEU DE FORMATION

Sur Site Client ou au Laboratoire Départemental de la Haute-Garonne

76 CHEMIN DE BOUDOU, 31140 LAUNAGUET

PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE ET/OU EN SITUATION DE HANDICAP

→ Afin de nous permettre une meilleure prise en charge, nous vous remercions de bien vouloir nous signaler votre situation de handicap en nous contactant à l'adresse suivante :

LD31.COMMERCIAL@CD31.fr

→ Si nous ne pouvons répondre à votre demande, vous serez redirigé vers :

La Maison Départementale des Personnes Handicapées MDPH, affaires sanitaires, sociales (services publics) de votre département.

ANNULATION DE STAGE :

Nous nous réservons le droit d'annuler un stage prévu faute d'inscrits au plus tard 7 jours calendaires avant le début de la formation. Dans ce cas, une autre date vous sera communiquée par e-mail.

NOS MODULES DE FORMATION

INTER OU INTRA ENTREPRISE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

ALIM 01 FORMATION HACCP : HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Formation obligatoire selon l'arrêté du 24/06/2011

 2 jours → pas de prérequis.


ALIM 02 FORMATION HACCP : HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

 2 jours → pas de prérequis.

ALIM 03 CONSTRUIRE SON PMS, APPLIQUER LA MÉTHODE HACCP DANS LE CADRE DU PAQUET HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

 3 jours → pas de prérequis

ALIM 04 APPLIQUER SON PMS EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

 1 jour → prérequis : formation ALIM 01 ou ALIM 02 en fonction du type de restauration.

ALIM 05 FAIRE VIVRE SON PMS EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

 2 jours → prérequis : Formation ALIM 03

NUTRITION ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

NUTRI 01 DÉCOUVRIR L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

 1 jour → pas de prérequis.

NUTRI 02 BASES DE L'ALIMENTATION ET ÉLABORATION DES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE

 2 jours → pas de prérequis.

INFORMATIONS

PRATIQUES



NOMBRE DE PARTICIPANTS

De 3 à 12 participants maximum



DATES ET TARIFS DE FORMATION

- Une session est organisée chaque semestre pour chacune de nos formations.
- Attention : le tarif des formations indiqué sur chacune des fiches n'inclut ni la restauration ni l'hébergement.
- Les prix indiqués sont des tarifs par personne en session inter entreprise (**Tarifs garantis jusqu'au 31/12/2026**)



CATALOGUE ET BULLETINS D'INSCRIPTION DISPONIBLES SUR :

- www.laboratoire.haute-garonne.fr



CONVOICATIONS

Dès réception de votre bulletin d'inscription, nous accusons réception par email. Au plus tard une semaine avant la date du stage, vous recevrez par e-mail une convocation précisant les dates, lieu et horaires du stage, ainsi qu'un livret d'accueil et le programme de formation. Toute inscription doit intervenir au minimum 3 semaines avant le début de toute session.



POUR TOUTE FORMATION INTRA-ENTREPRISE → NOUS CONTACTER

- Tarifs, calendrier des formations et devis sur demande (réponse sous quinzaine)
LD31.COMMERCIAL@CD31.fr

FORMATION HACCP HYGIÈNE ALIMENTAIRE

EN RESTAURATION COMMERCIALE *

752€ HT



DURÉE
2 jours (14H)



PUBLIC CONCERNÉ

Cuisinier, chef, commis, serveur,
employé de libre-service et de
restauration rapide.

→ Pas de prérequis

ALIM 01

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation
- Mettre en place et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Éviter les intoxications alimentaires

PROGRAMME

CADRE RÉGLEMENTAIRE

Principe du paquet hygiène
Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) en France

CONNAISSANCE DES DANGERS

Étude des dangers : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

MÉTHODE HACCP

Présentation théorique de l'HACCP
Analyse des dangers
Gestion des points critiques (CCP / PrPO)

TRAÇABILITÉ

Traçabilité et gestion des non-conformités
Instruction sur retrait / rappel
Notification de l'alerte
Instruction sur TIAC

CAS PRATIQUES

- Mise en place et suivi d'un plan d'autocontrôle
- Exercice pratique de lavage des mains : caisson pédagogique permettant de vérifier l'efficacité de la désinfection.
- Prélèvements sur lame de surface ou boîte de pétri en situation réelle (téléphone, cheveux, bague...) et visualisation des résultats sur le prélèvement ou en photo.



FORMATION HACCP HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

ALIM 02



DURÉE
2 jours (14H)



PUBLIC CONCERNÉ
Personnel de restauration collective
→ Pas de prérequis

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation
- Mettre en place et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène
- Réduire les risques d'apparition d'intoxication alimentaire

PROGRAMME

CADRE RÉGLEMENTAIRE

Principe du paquet hygiène
Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) en France

CONNAISSANCE DES DANGERS

Étude des dangers : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

MÉTHODE HACCP

Présentation théorique de l'HACCP
Analyse des dangers
Gestion des points critiques (CCP / PrPO)

TRAÇABILITÉ

Traçabilité et gestion des non-conformités
Instruction sur retrait / rappel
Notification de l'alerte
Instruction sur TIAC

CAS PRATIQUES

- Mise en place et suivi d'un plan d'autocontrôle
- Exercice pratique de lavage des mains : caisson pédagogique permettant de vérifier l'efficacité de la désinfection.
- Prélèvements sur lame de surface ou boîte de pétri en situation réelle (téléphone, cheveux, bague...) et visualisation des résultats sur le prélèvement ou en photo.



CONSTRUIRE SON PMS MÉTHODE HACCP

DANS LE CADRE DU PAQUET HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE

1128€ HT



DURÉE
3 jours (21H)



PUBLIC CONCERNÉ
Personnel d'encadrement,
chef, second de cuisine,
responsable qualité
→ Pas de prérequis

ALIM 03

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation
- Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène
- Réaliser de la documentation
- Mettre en pratique et utiliser de la documentation

PROGRAMME

CADRE RÉGLEMENTAIRE

- Principe du paquet hygiène
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) en France

CONNAISSANCE DES DANGERS

- Étude des dangers : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)
- Construire son PMS

MÉTHODE HACCP

- Présentation théorique de l'HACCP
- Analyse des dangers
- Gestion des points critiques (CCP / PrPO)

TRAÇABILITÉ

- Traçabilité et gestion des non-conformités
- Instruction sur retrait / rappel
- Notification de l'alerte
- Instruction sur TIAC

CAS PRATIQUES



**GROUPES DE 3-4
PERSONNES EN ATELIER**

Construction d'un PMS à travers :

- L'élaboration d'un diagramme / groupe / famille
- L'analyse et l'identification des dangers
- La mise en place et le suivi d'un plan d'autocontrôle
- La création et le suivi des fiches de non-conformité
- L'interprétation de résultats d'analyses



**PUBLIC CONCERNÉ**

Personnel de restauration collective ou commerciale

→ **Prérequis : ALIM 01 ou ALIM 02** en fonction du type de restauration**OBJECTIFS**

- Mettre en œuvre les exigences du PMS
- Comprendre et appliquer les dispositifs permettant d'assurer la sécurité des aliments
- Assurer l'exécution du plan d'autocontrôle au quotidien

PROGRAMME

Il est constitué de rappels autour de :

CADRE RÉGLEMENTAIRE

Principe du paquet hygiène
Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) en France

CONNAISSANCE DES DANGERS

Étude des dangers : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

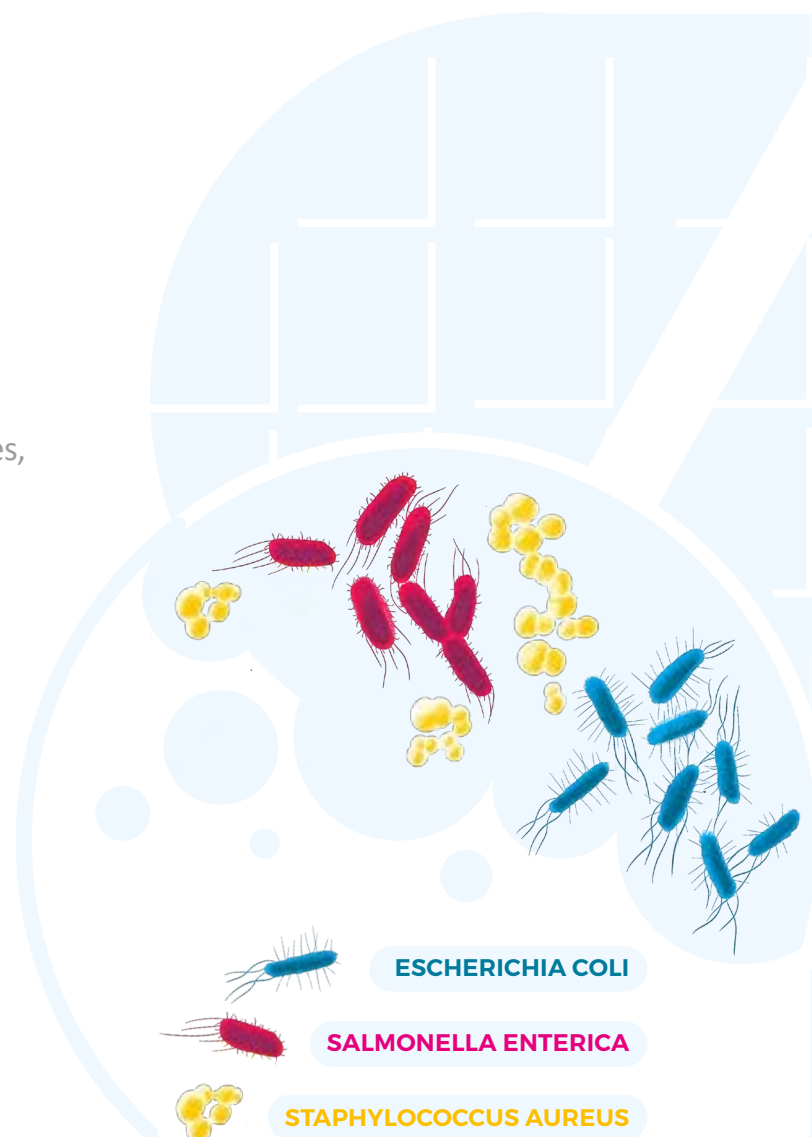
Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

MÉTHODE HACCP

Présentation théorique de l'HACCP
Analyse des dangers
Gestion des points critiques (CCP / PrPO)

TRAÇABILITÉ

Traçabilité et gestion des non-conformités
Instruction sur retrait / rappel
Notification de l'alerte
Instruction sur TIAC



**EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE****ALIM 05****OBJECTIFS**

- Comprendre et interpréter les exigences de son PMS
- Démontrer l'efficacité du dispositif mis en œuvre pour garantir l'hygiène des denrées alimentaires (autocontrôles)
- Ajuster le PMS en fonction des événements
- Animer, assurer le suivi, l'application et l'actualisation du PMS

PROGRAMME

Il est constitué de rappels autour de :

CADRE RÉGLEMENTAIRE

Principe du paquet hygiène

Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) en France

CONNAISSANCE DES DANGERS

Étude des dangers : microbiologiques, physiques, chimiques, allergènes

PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

MÉTHODE HACCP

Présentation théorique de l'HACCP

Analyse des dangers

Gestion des points critiques (CCP / PrPO)

TRAÇABILITÉ

Traçabilité et gestion des non-conformités

Instruction sur retrait / rappel

Notification de l'alerte

Instruction sur TIAC

CAS PRATIQUES

- Mise en place et suivi d'un plan d'autocontrôle
- Création et suivi des fiches de non-conformité
- Interprétation de résultats d'analyses



DÉCOUVRIR L'ÉQUILIBRE

ALIMENTAIRE 376€ HT

NUTRI 01



DURÉE
1 jour (7H)



PUBLIC CONCERNÉ
Personnel de restauration
→ Pas de prérequis

OBJECTIFS

- Connaître les différents groupes d'aliments et leur intérêt
- Connaître les exigences de la nutrition en restauration collective

PROGRAMME

BASES FONDAMENTALES DE L'ALIMENTATION

- Définition de la diététique
- Les besoins fondamentaux de l'organisme
- Les groupes d'aliments et leurs apports nutritionnels
- Notion de calories

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

- Arrêté du 30 Septembre 2011
- Plan alimentaire : Définition - Composition - Exemple

AUTRES THÉMATIQUES

- Le Projet d'Accueil Individualisé
- Règlement informations consommateurs (INCO), allergènes alimentaires
- Loi alimentation ou EGALIM (intégration du bio...)

CAS PRATIQUES

- Calcul d'apport calorique
- Vérification de la cohérence des menus
- Réalisation d'un plan alimentaire



BASES DE L'ALIMENTATION ET ÉLABORATION DES MENUS



DURÉE

2 jours (14H)

EN RESTAURATION SCOLAIRE

752€ HT



PUBLIC CONCERNÉ

Personnel de restauration,
chef de production,
personnel encadrant
les agents de restauration
→ Pas de prérequis

NUTRI 02

OBJECTIFS

- Connaître les différents groupes d'aliments et leur intérêt
- Connaître les exigences de la nutrition en restauration collective
- Savoir réaliser un plan alimentaire
- Composer des menus équilibrés selon les besoins et attentes des convives

PROGRAMME

DÉFINITION DE LA QUALITÉ GLOBALE DU REPAS

Définition de la diététique
Qualité globale du repas scolaire
L'alimentation du consommateur

ÉVOLUTION RÉGLEMENTAIRE

Point sur les textes de références et leurs objectifs
Plan National Nutrition Santé de 2001 à nos jours
Attentes et impacts pour la restauration scolaire

BASES FONDAMENTALES DE L'ALIMENTATION

Définition de la diététique
Qualité Globale du repas scolaire
Les besoins fondamentaux de l'organisme
Les groupes d'aliments et leurs apports nutritionnels - Notion de calories
Besoin nutritionnel conseillé par catégorie de population.

MISE EN PRATIQUE DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Arrêté du 30 Septembre 2011: détail et présentation du tableau de fréquence
Loi EGALIM et impact sur la régularisation des menus
Plan alimentaire : définition et composition

AUTRES THEMATIQUES

Le Projet d'Accueil Individualisé
Règlement (allergènes alimentaires)
Information consommateur (INCO)
Loi alimentation ou EGALIM (intégration du bio...)

CAS PRATIQUES

- Réalisation d'une fiche technique
- Vérification de la cohérence des menus
- Réalisation d'un plan alimentaire

Illustrations et graphisme : Juliette Rey





LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL 31
HAUTE-GARONNE



CONSEIL DÉPARTEMENTAL
HAUTE-GARONNE, FR



CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA HAUTE-GARONNE
LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL 31
Eau | Vétérinaire | Air

76, chemin Boudou
31140 LAUNAGUET

www.laboratoire.haute-garonne.fr

LD31.COMMERCIAL@CD31.fr

05 62 10 49 00