



FORMATION AUDIT CONSEIL 2024

Industrie Alimentaire – Grande Distribution
Restauration – Artisanat – Cosmétique
Laboratoire



microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL



Ce catalogue est un outil de montée en compétences pour vos équipes. Toutes nos formations ont été créées pour répondre aux besoins des secteurs de l'industrie, de la grande distribution, de l'artisanat et du laboratoire car nous souhaitons alimenter en compétences ceux qui prennent soin de notre alimentation. Nos interventions sont pensées et réalisées en fonction de vos ressources et de vos besoins spécifiques. Les thématiques et durées proposées vous aident à vous orienter dans notre offre.

Contactez-nous pour faire ensemble le bilan de vos attentes.

Jérôme NAIL, Directeur de Microsept

microsept
FORMATION AUDIT ET CONSEIL

99%

DE STAGIAIRES SATISFAITS

dont 88% très satisfaits de leurs formations en 2021-2022

UNE FORMATION ADAPTÉE

aux besoins de chaque entreprise
avec 3 formules de formation

UNE PÉDAGOGIE TERRAIN

et interactive

2008 PERSONNES

formées en 2022-2023

DÉJÀ PLUS DE
540 ENTREPRISES

NOUS ONT FAIT
CONFIANCE DEPUIS 5 ANS

LABORATOIRE ET ORGANISME DE FORMATION

NOS RÉFÉRENTIELS DE COMPÉTENCES

AUDIT, CONSEIL ET FORMATION

- Expert en audit et diagnostic hygiène
- Organisme de formation certifié



La certification a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : Actions de formation

INDUSTRIE ALIMENTAIRE
GRANDE DISTRIBUTION
RESTAURATION
ARTISANAT
COSMÉTIQUE
LABORATOIRE

LABORATOIRE

- Analyses microbiologiques ©
- Validation des méthodes
- Recherche et développement

© Activités couvertes par l'accréditation Microsept, laboratoire accrédité sous le n°1-0880 pour les essais. Portée disponible sur www.cofrac.fr.



Microsept est reconnu comme laboratoire Expert auprès d'AFNOR Certification pour la réalisation d'études de validation de méthodes d'analyses microbiologiques dans les produits d'alimentation humaine et animale et les échantillons d'environnement de production selon la norme ISO 16140-2 : 2016.

POURQUOI NOUS CHOISIR ?

NOTRE SAVOIR-FAIRE

- L'expertise d'un laboratoire
- Une pédagogie participative
- Un suivi personnalisé
- Un plan d'actions personnalisé

NOUS RÉPONDONS À VOS BESOINS

- Respect de la réglementation
- Renfort de la sécurité
- Conformité à un référentiel (Audit ISO, IFS, ...)
- Mise en place de nouvelles méthodes, matériels, ...
- Intégration du nouveau personnel

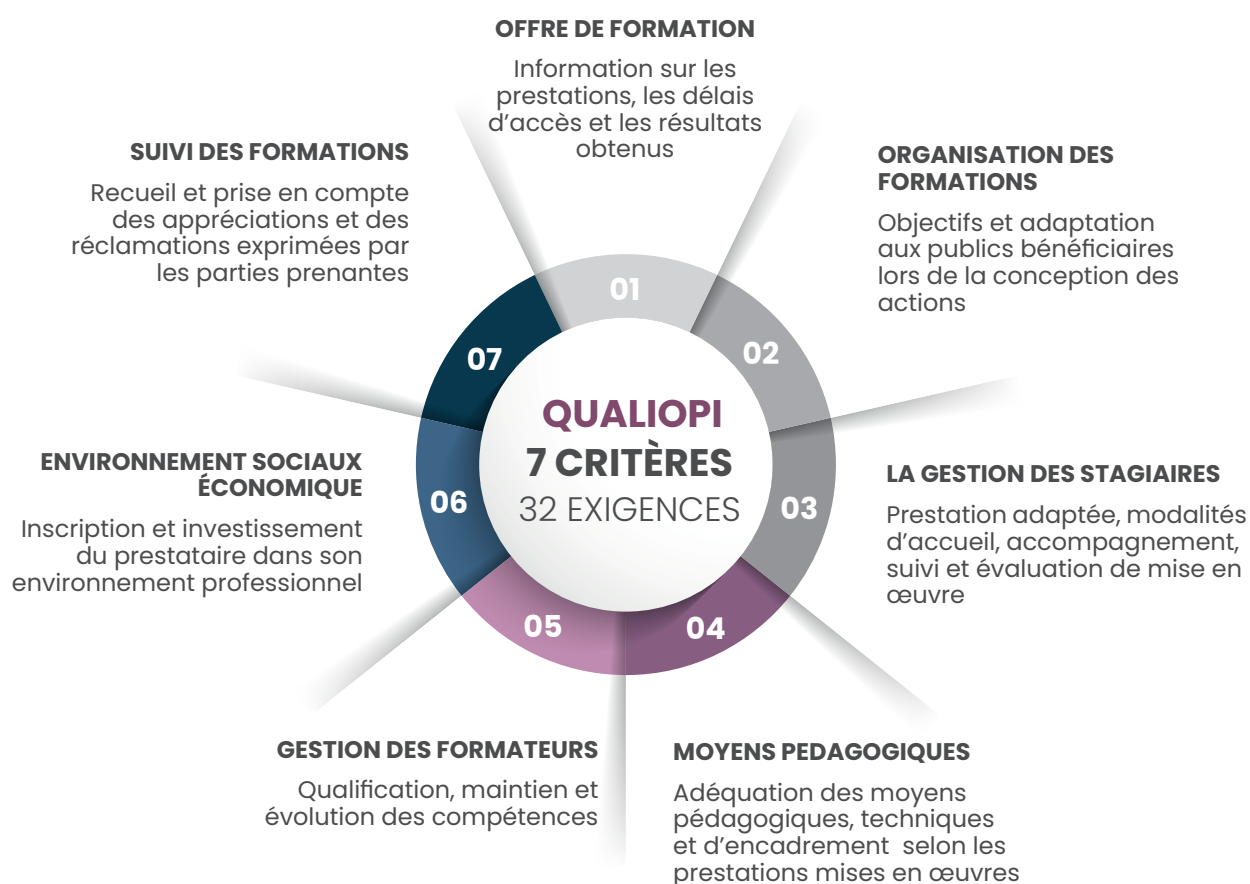
Plus d'infos:
visitez notre site
www.laboratoire-microsept.fr



UN GAGE DE QUALITÉ



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes : **action de formations**



CETTE CERTIFICATION NOUS PERMET DE VOUS :

- Rassurer en justifiant notre conformité à la nouvelle législation en vigueur et de la qualité de notre organisme.
- Démontrer notre processus d'amélioration continue
- Dispenser des formations pouvant être prises en charge par les organismes financeurs.

QUALITÉ DE L'ANIMATION DE NOS FORMATIONS

99,7%

DE CLIENTS SATISFAITS EN 2022 DONT 92,4% DE TRÈS SATISFAITS

FORMATION AUDIT CONSEIL 2024

PRESTATIONS AUDIT/CONSEIL	18
Hygiène et Sécurité des aliments	20
Qualité et performance en laboratoire	22

PRESTATIONS FORMATION

INDUSTRIE ALIMENTAIRE

Hygiène et sécurité	25
Réglementation	26
Qualité	28
Microbiologie	35

GRANDE DISTRIBUTION

Hygiène et sécurité	41
Réglementation	42
Qualité	44
Microbiologie	46

RESTAURATION

Hygiène et sécurité	51
Réglementation	52
Qualité	54
Microbiologie	57

ARTISANAT

Hygiène et sécurité	61
Réglementation	62
Qualité	64
Microbiologie	66

COSMÉTIQUE

Qualité	71
Microbiologie	74

LABORATOIRE

Connaissance	77
Manipulation	79
Accréditation	82
Qualité	88

NOTRE PÉDAGOGIE ACTIVE

NOS OUTILS POUR UNE PÉDAGOGIE PARTICIPATIVE/LUDIQUE/DYNAMIQUE



LA PRATIQUE

Observation de boîtes de Petri
Jeu Prod'l'hygiène / Micro'sup
Test UV éducatif lavage des mains
Application au poste de travail
Travaux pratiques au laboratoire
Test UV nettoyage et de désinfection



LA COLLABORATION

Jeu de rôle
Enseignement mutuel
Mise en situation terrain
Brainstorming
Travaux de groupes
Quizz digital...



LA RÉFLEXION

Photos « conforme / non-conforme » du site
Études de cas
Vidéos
Travaux en lien avec la réglementation, documents internes...



UNE ÉQUIPE D'EXPERTS



**Muriel
COIGNARD**

Responsable
du service formation



**Stéfany
ROLLEY**

Formatrice /
consultante



**Laurence
BOUTONNET**

Formatrice /
consultante



**Jérémie
BABONNEAU**

Formateur /
consultant



**Laurence
CHARRIER**

Formatrice /
consultante



**Guillaume
MESNARD**

Responsable adjoint
Validation des
méthodes et R&D



**Karine
TORRESANI**

Responsable Qualité
Formatrice /
consultante



**Frédéric
JAFFRENOU**

Directeur du
Laboratoire Céralim



**Marie-Sophie
DESPOTOPOULOS**

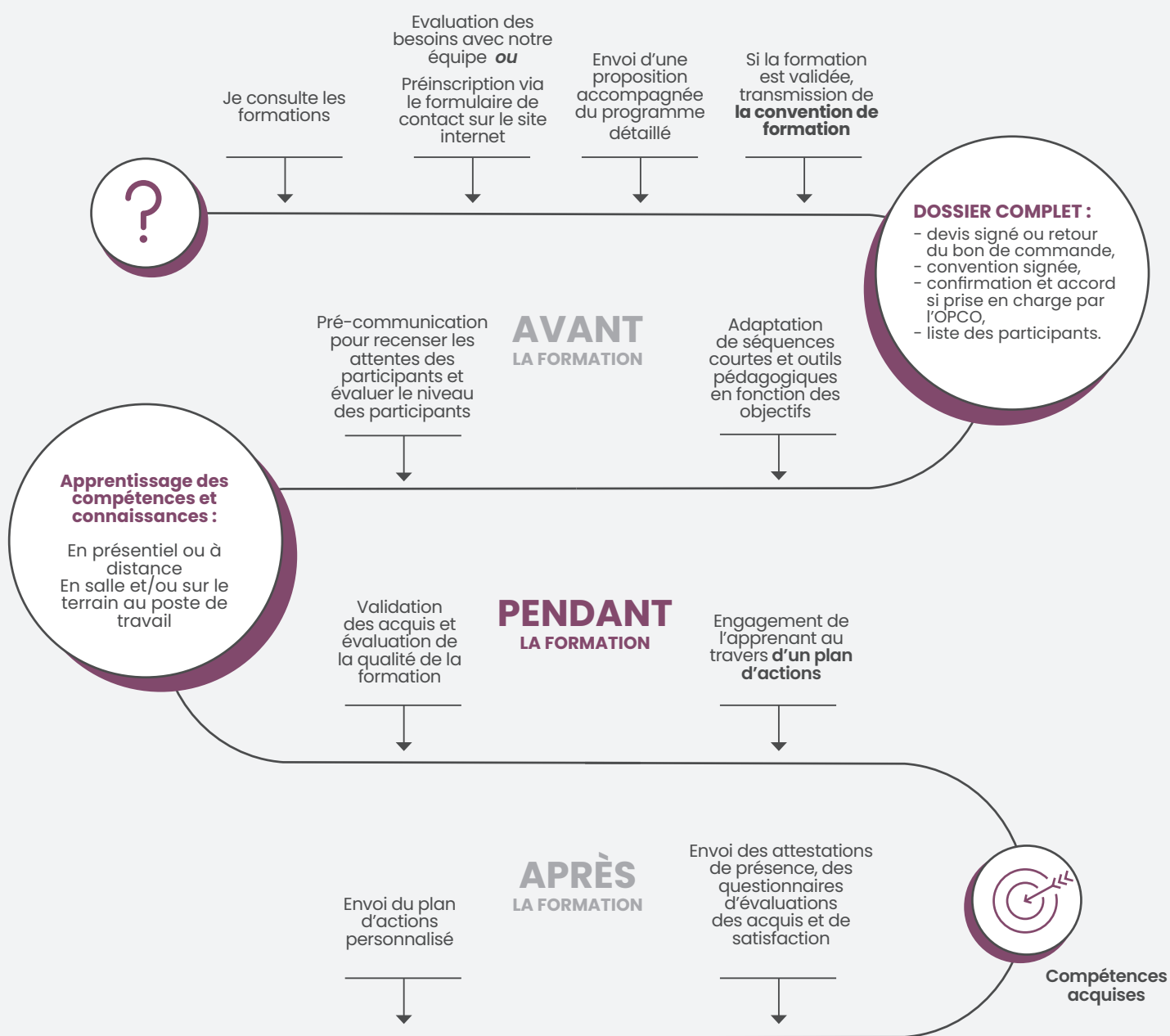
Formatrice /
consultante



« Pour apprendre quoi que ce soit, commencer par y trouver un sens »
Seymour Papert

UN PROCESSUS DE FORMATION PERSONNALISÉ

ET UN PARCOURS ADMINISTRATIF ACCOMPAGNÉ



VOTRE CONTACT ADMINISTRATIF

Chargée de relation clientèle, vous accompagne et vous conseille dans vos actions de formation

**Delphine
RENOU-CHEVALIER**

A votre écoute !
02 41 41 70 70
d.renou@microsept.fr

www.laboratoire-microsept.fr

APRÈS AVOIR IDENTIFIÉ VOS BESOINS ET OBJECTIFS

1 – IDENTIFIER LA FORMATION

- Choisir un module dans votre secteur d'activité
- Pour les formations Hygiène et Sécurité des aliments : **choisir la formule adaptée à vos besoins**

FORMULE
1

ESSENTIELLE

Programme
préétabli

FORMULE
2

À LA CARTE

Choix du programme
dans une liste de
thématiques



+ action
terrain

FORMULE
3

SUR MESURE

Programme
entièrement
construit selon vos
besoins spécifiques

NOUS DÉVELOPPONS DES FORMATIONS SUR MESURE :

- Comprendre votre problématique et ensemble construire un parcours de formation adapté à vos objectifs et à vos besoins.
- Une équipe expérimentée vous accompagne dans la création du programme (objectifs pédagogiques, contenu adapté à votre entreprise...).

2 – OPTER POUR VOS MODALITÉS DE FORMATION

INTER ENTREPRISES

Favorise l'échange d'expériences en réunissant autour d'une même thématique plusieurs stagiaires issus d'entreprises différentes.



**Monter rapidement
en compétences**

INTRA ENTREPRISES

Des formations réalisées sur le terrain soit au sein de votre entreprise, soit dans nos locaux spécialisés.



**Se former à partir d'activités
personnalisées, adaptées aux besoins
et à l'entreprise**

ACTION TERRAIN

Des formations réalisées sur le terrain soit au sein de votre entreprise, soit dans nos locaux spécialisés.



**Se former en situation et
mise en pratique**

FORMATIONS À DISTANCE

L'équipe Microsept Formation vous propose la réalisation de formation à distance synchrone en respectant un processus de formation personnalisé.



**Se former avec une qualité identique
au présentiel, depuis votre bureau**

FINANCEZ VOTRE FORMATION

- Demande de prise en charge accompagnée du programme détaillé
- Confirmation et accord de la demande par l'OPCO

Qu'il s'agisse d'un plan de formation, de période de professionnalisation, des subventions existent pour former vos équipes.

Contactez Delphine à l'adresse d.renou@microsept.fr pour vous aider.

Les clients du laboratoire Microsept travaillent avec de nombreux OPCO :
OCAPIAT - ENTREPRISE DE PROXIMITE - OPCO 11 - OPCO2i - OPCOMMERCE SANTE

**INTER
ENTREPRISE**

BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

ILS NOUS FONT CONFIANCE

**LABEYRIE
FINE FOODS**

CHARAL

SAVEURS DES MAUGES
Au cœur de l'Anjou

La Toque
Angers

HISIA
RESIDENCES SENIORS & SERVICES

BIOMÉRIEUX

**MAISON BOUVIER
BOUCHERIE
DES MARQUISES**
DE PRÈS EN PRÈS
de nos jours

Collège - lycée
**Notre-Dame
La Salle**
Frères des Écoles Chrétiennes Chemillé en Anjou

ogel
44
Organisme de Gestion
de l'Enseignement Catholique

LIVCER
MONDOSES THERMOFORMÉES
THERMOFORMED UNIT DOSES

Force 5
Solutions pour la restauration
collective autogérée

la Fraiserie
L'AUTHENTIQUE DU FAUIT

**MAISON
BÉCAM**
Votre Maître Artisan Boulanger
depuis 2005

CAMEMBERT
48
Produit d'origine contrôlée

**OVO
TEAM**

T
DEPUIS 1994
LA TAVERNE
Table de Caractère

PARTENARIATS UNIVERSITAIRES

UNIVERSITÉ DE RENNES
Intervention en Licence Professionnelle AQSE
pour un module HACCP

idc Angers
Cholet
**INSTITUT
UNIVERSITAIRE
DE TECHNOLOGIE**
UNIVERSITÉ D'ANGERS

UNIVERSITÉ D'ANGERS
Hygiène alimentaire et législation,
Métrologie et Qualité

esa
ÉCOLE SUPÉRIEURE
D'AGRICULTURES
Angers Loire

ESA ÉCOLE SUPÉRIEURE D'AGRICULTURES
TIAC, Altération et durée de vie,
HACCP, Méthodologie des contrôles
microbiologiques, Métrologie



DES FORMATIONS INTERACTIVES

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

UN MAXIMUM DE PRATIQUE

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

INTER
ENTREPRISE

RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER
pages 10 à 17

Plus d'informations sur www.laboratoire-microsept.fr

SOMMAIRE

Dates et tarifs des formations inter

PRESTATIONS AUDIT/CONSEIL

Hygiène et sécurité	Audit	Hygiénoscopies, audit conseil PMS, diagnostic de vos ateliers et audit dossier d'agrément	p 18
	Accompagnement et conseil	Dossier d'agrément sanitaire, mise en place du PMS, vers la certification (IFS, ...)	p 18
Qualité et performance Laboratoire	Accompagnement et conseil	Audit interne de votre laboratoire, accompagnement « mise sous assurance qualité » selon ISO 17025, conseil sur plan laboratoire	p 22

PRESTATIONS FORMATION

INDUSTRIE ALIMENTAIRE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Hygiène et sécurité des aliments	I.01 I.02 I.03	11 mars 18 nov.	1 jour	245€		49	p 25
Hygiène et sécurité des aliments	I.01 I.02 I.03	29 jan. 17 juin	1 jour	245€		45	p 25

RÉGLEMENTATION

HACCP, étape par étape	IR.01	04-05(M) avril 02(AM)-03 déc.	1,5 jour	750€		49	p 26
Réglementation INCO	IR.02	27 fév. 07 nov.	1 jour	590€		49	p 26
Construire son plan de maîtrise sanitaire (PMS) et le mettre à jour	IR.03	-	2 jours	nous consulter	-	-	p 27

QUALITÉ

Pratique de l'audit qualité interne	IQ.01	-	2 à 3 jours	nous consulter		-	p 28
FSSC 22000 FOOD	IQ.02	-	1 jour	nous consulter		-	p 28
BRCGS FOOD V9	IQ.03	-	1 jour	nous consulter		-	p 29

IFS FOOD V8	IQ.04	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 30
Métrologie en production	IQ.06	-	1 à 1,5 jour	nous consulter		-	p 31
Optimisez vos plans de contrôles microbiologiques	IQ.07	23 - 24(M) mai	1,5 jour	750€	-	49	p 31
Animez vos formations hygiène autrement	IQ.08	16 - 17 mai 05 - 06 déc.	2 jours	1190€	-	49	p 32
Sécurité du personnel en industrie	IQ.09	-	0,5 à 1 jour	nous consulter		-	p 32
Zoning - mettre en place un plan de contrôle environnemental	IQ.10	10 sept.	1 jour	590€		49	p 33
Gestion de crise	IQ.11	-	1 jour	nous consulter	-	-	p 33
Exercices d'entraînement à la gestion de crise	IQ.12	-	1 jour	nous consulter		-	p 34
Maîtriser la contamination en Listeria dans l'environnement de production	IQ.13	09 avril	1 jour	590€	-	49	p 34


NOUVEAU

MICROBIOLOGIE



Découvrez la microbiologie	IM.01	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		49	p 35
Micro-organismes pathogènes des aliments	IM.02	20-21 juin 12-13 déc.	2 jours	1190€		49	p 35
Virus des aliments	IM.03	26 sept.	1 jour	590€		49	p 36
Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire	IM.05	07-08(M) mars 10-11(M) sept.	1,5 jour	750€		49	p 36
Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux	IM.06	-	1 jour	nous consulter		-	p 37
Risque légionelle et prélèvements pour analyse légionelle	IM.07	-	1 jour	nous consulter		-	p 38

GRANDE DISTRIBUTION



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Hygiène et sécurité des aliments	G.01 G.02 G.03	11 mars 18 nov.	1 jour	245€		49	p 41
Hygiène et sécurité des aliments	G.01 G.02 G.03	29 jan. 17 juin	1 jour	245€		45	p 41



RÉGLEMENTATION

Préparation aux audits spécifiques à la grande distribution	GR.01	-	1 jour	nous consulter	-	-	p 42
HACCP, étape par étape	GR.02	04-05(M) avril 02(AM)-03 déc.	1,5 jour	750€		49	p 42
Réglementation INCO	GR.03	27 fév. 07 nov.	1 jour	590€		49	p 43

QUALITÉ

Pratique de l'inspection selon le référentiel FSQS	GQ.01	-	1 jour	nous consulter		-	p 44
Pratique de l'audit qualité interne en magasin	GQ.02	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 44
Optimisez vos plans de contrôles microbiologiques	GQ.03	23-24(M) mai	1,5 jour	750€	-	49	p 45

MICROBIOLOGIE

Découvrez la microbiologie	GM.01	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		49	p 46
Micro-organismes pathogènes des aliments	GM.02	20-21 juin 12-13 déc	2 jours	1190€		49	p 46
Virus des aliments	GM.03	26 sept.	1 jour	590€		49	p 47
Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire	GM.05	07-08(M) mars 10-11(M) sept.	1,5 jour	750€		49	p 48
Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux	GM.06	-	2 jours	nous consulter		-	p 48

RESTAURATION

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Hygiène et sécurité des aliments	R.01 R.02 R.03	11 mars 18 nov.	1 jour	245€		49	p 51
Hygiène et sécurité des aliments	R.01 R.02 R.03	29 jan. 17 juin	1 jour	245€		45	p 51

RÉGLEMENTATION

Hygiène alimentaire en restauration commerciale	RR.01	05 et 12 fév.	2 jours	390€	-	49	p 52
Hygiène alimentaire en restauration commerciale	RR.01	08-15 avril 02 et 09 déc.	2 jours	390€	-	45	p 52
HACCP, étape par étape	RR.02	04 -05(M) avril 02(AM)-03 déc.	1,5 jour	750€		49	p 52
Construire son plan de maitrise sanitaire (PMS) et le mettre à jour	RR.03	-	2 jours	nous consulter	-	-	p 53
Réglementation INCO	RR.04	27 fév. 07 nov.	1 jour	590€		49	p 53

QUALITÉ

Évaluer l'hygiène de votre restaurant selon la norme NF V 01-015	RQ.01	-	1 jour	nous consulter		-	p 54
Nettoyage et désinfection	RQ.03	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 54
Pratique de l'audit qualité interne en production	RQ.04	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 55

MICROBIOLOGIE

Découvrez la microbiologie	RM.01	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		49	p 57
Micro-organismes pathogènes des aliments	RM.02	20-21 juin 12-13 déc.	2 jours	1190€		49	p 57
Virus des aliments	RM.03	26 sept.	1 jour	590€		49	p 58
Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire	RM.04	07-08(M) mars 10-11(M) sept.	1,5 jour	750€		49	p 58
Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux	RM.05	-	1 jour	nous consulter		-	p 59

ARTISANS



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

Hygiène et sécurité des aliments	A.01 A.02 A.03	11 mars 18 nov.	1 jour	245€		49	p 61
Hygiène et sécurité des aliments	A.01 A.02 A.03	29 jan. 17 juin	1 jour	245€		45	p 61

RÉGLEMENTATION

Construire son plan de maitrise sanitaire (PMS) et le mettre à jour	AR.01	-	2 jours	nous consulter	-	-	p 62
HACCP, étape par étape	AR.02	04 -05(M) avril 02(AM)-03 déc.	1,5 jour	750€		49	p 62
Réglementation INCO	AR.03	27 fév. 07 nov.	1 jour	590€		49	p 63

QUALITÉ




Nettoyage et désinfection	AQ.01	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 64
Optimisez vos plans de contrôles	AQ.02	23-24(M) mai	1,5 jour	750€	-	49	p 64
Pratique de l'audit qualité interne en production	AQ.03	-	1 à 2 jours	nous consulter		-	p 65

MICROBIOLOGIE



Découvrez la microbiologie	AM.01	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		49	p 66
Micro-organismes pathogènes des aliments	AM.02	20-21 juin 12-13 déc.	2 jours	1190€		49	p 66
Virus des aliments	AM.03	26 sept.	1 jour	590€		49	p 67
Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire	AM.04	07-08(M) mars 10-11(M) sept.	1,5 jour	750€		49	p 68
Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux	AM.05	-	1 jour	nous consulter		-	p 68

COSMÉTIQUE

QUALITÉ

ISO 22716 les bonnes pratiques de fabrication	CQ.01	-	1 jour	nous consulter	-	-	p 71
Pratique de l'audit qualité interne	CQ.02	-	2 jours	nous consulter		-	p 72
Sécurité du personnel en industrie cosmétique	CQ.03	-	0,5 à 1 jour	nous consulter		-	p 72
Nettoyage et désinfection	CQ.04	-	2 jours	nous consulter		-	p 73

MICROBIOLOGIE



Découvrez la microbiologie	CM.01	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		49	p 74
Critères microbiologiques pour les produits destinés aux secteurs pharmaceutiques et cosmétiques	CM.02	-	1 jour	nous consulter		-	p 74

LABORATOIRE

CONNAISSANCE

Découvrez la microbiologie	LC.01	19 mars 03 oct.	1 jour	590€		49	p 77
Micro-organismes pathogènes des aliments	LC.02	20-21 juin 12-13 déc.	2 jours	1190€		49	p 77
Virus des aliments	LC.03	26 sept.	1 jour	590€		49	p 78

MANIPULATION

Pratique de la microbiologie des aliments au laboratoire	LM.01	4-5-6 juin 26-27-28 nov.	3 jours	1790€		49	p 78
Préparation d'échantillons pour analyses microbiologiques	LM.02	-	1 jour	nous consulter		-	p 79

MANIPULATION (SUITE)

Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux	LM.03	-	1 jour	nous consulter		-	p 79
Analyses microbiologiques de l'eau	LM.04	27-28 (M) juin	1,5 jour	810€		49	p 80
Risque légionelle et prélèvements pour analyses légionelle	LM.05	-	1 jour	nous consulter		-	p 80
Sécurité du personnel au laboratoire	LM.06	-	0,5 à 1 jour	nous consulter		-	p 81
La biologie moléculaire et son application via la méthode PCR	LM.07	04-05(M) avril 14(AM)-15 oct.	1,5 jour	810€		49	p 81

NOUVEAU

ACCREDITATION

Les exigences de la norme NF EN ISO 17025	LA.01	15-16 (M) fév. 14(AM)-15 oct.	1,5 jour	750€		49	p 82
Pratique de l'audit qualité interne au laboratoire	LA.02	11-12-13 juin	3 jours	1500€		49	p 82
La gestion des portées d'accréditation (flex1, flex 2, flex 3)	LA.03	-	1 jour	nous consulter		-	p 83
Les exigences du LAB GTA 59 et de l'ISO 7218	LA.04	-	1 jour	nous consulter		-	p 83
Incertitudes de mesure en microbiologie selon ISO 19036	LA.05	21 mars 10 oct.	1 jour	590€		49	p 84
Vérification des méthodes selon la norme ISO 16140-3	LA.06	-	1,5 jour	nous consulter		-	p 84
Gestion de la métrologie au laboratoire accrédité en conformité avec le GEN REF 10	LA.07	14 mars 08 oct.	1 jour	590€		49	p 85
Validation des méthodes de microbiologie selon ISO 16140-4	LA.08	28-29 nov.	2 jours	1190€		49	p 86




NOUVEAU

NOUVEAU

QUALITÉ

Bonnes pratiques de laboratoire en microbiologie selon ISO 7218	LQ.01	13-14 juin 08-09 oct.	2 jours	1190€		49	p 88
HACCP laboratoire	LQ.02	-	1 jour	nous consulter		-	p 88

QUALITÉ

Optimisez vos plans de contrôles microbiologiques	LQ.03	23 - 24(M) mai	1,5 jour	750€	-	49	p 89
Nettoyage et désinfection au laboratoire Gestion des déchets	LQ.04	-	1 jour	nous consulter		-	p 90
Métrologie des masses, volumes et températures au laboratoire	LQ.05	28-29 mars 19-20 sept.	2 jours	1190€		49	p 91
Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire	LQ.06	07-08(M) mars 10-11(M) sept.	1,5 jour	750€		49	p 91



**INTER
ENTREPRISE**

BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

microsept

PRESTATION AUDIT/CONSEIL

ORGANISME DE RÉFÉRENCE
EN DIAGNOSTIC HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET QUALITÉ

100%

DES CLIENTS SATISFAITS
dont 88% très satisfaits de leurs
prestations d'audit-conseil en 2022

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

INDUSTRIE ALIMENTAIRE
GRANDE DISTRIBUTION
RESTAURATION
ARTISANAT
COSMÉTIQUE

QUALITÉ ET PERFORMANCE

LABORATOIRE

NOTRE OFFRE

ÉTUDE PERSONNALISÉE

Nous étudions ensemble vos besoins pour vous proposer la meilleure solution :

- Méthodologie
 - Durée
 - Intervenant
-

ADAPTABILITÉ

Vous avez la possibilité de combiner formation, audit et conseil.

SUIVI

Suite à notre intervention, nous vous fournissons un rapport avec un plan d'actions directement exploitable.

Delphine **RENOU-CHEVALIER**

d.renou@microsept.fr

02 41 41 70 70

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

PRESTATION AUDIT / CONSEIL POUR LES ACTIVITÉS SUIVANTES : INDUSTRIE ALIMENTAIRE, GRANDE DISTRIBUTION, RESTAURATION, ARTISANAT, COSMÉTIQUE

AUDIT

AUDIT HYGIÈNE / HYGIÈNOSCOPIE

réf : **PC.01**

Évaluer la conformité de votre établissement, en matière d'hygiène.

- Audit de 30 min à 3h en fonction de l'activité
- Plusieurs points contrôlés à l'aide d'une grille adaptée au secteur d'activités
- État des lieux en matière d'hygiène, vérification de la conformité (ou non) par rapport à la réglementation en vigueur
- Des actions d'améliorations vous sont apportées selon les observations

DIAGNOSTIC DE VOS ATELIERS DE FABRICATION

réf : **PC.03**

Identifier l'origine de la contamination de vos produits. Évaluer l'efficacité de vos procédures de nettoyage.

- Réalisation d'un diagnostic
- Identification des origines de la contamination
- Des actions d'améliorations vous sont apportées selon les observations
- Un rapport détaillé fourni à l'issue du diagnostic

AUDIT CONSEIL PMS

réf : **PC.02**

Déterminer les écarts entre les pratiques et les exigences réglementaires
Améliorer ces pratiques et organiser la mise en œuvre de votre PMS

- Etude des documents existants
- Observations et analyses des pratiques
- Proposition d'un plan d'actions
- Un rapport détaillé vous sera remis

AUDIT DOSSIER D'AGRÈMENT

réf : **PC.04**

Réaliser un audit selon les exigences de l'instruction technique DGAL/ SDSSA/2022-349 du 25/04/2022. Identifier les axes d'amélioration et corrections à mettre en œuvre.

- Etude des documents existants,
- Etablir la liste de tous les documents à modifier et à fournir à la DDPP,
- Un rapport rédigé présentant les axes d'améliorations et de corrections à mettre en œuvre.



«Parfaite intervention, rapide et efficace dans une ambiance cordiale»

Visite conseil dossier d'agrément
LE FUMOIR - mai 2022

OPTIMISEZ LES
CONCLUSIONS DE
VOTRE AUDIT PAR UNE
FORMATION



ACCOMPAGNEMENT, CONSEIL

DOSSIER AGRÉMENT SANITAIRE

réf : **PC.A.01**

Dossier exigé par la DDPP, selon votre activité.

- Évaluation au préalable
- Définition du contenu de la prestation
- Élaboration d'un planning d'interventions
- Mise en place du dossier sur des journées ou 1/2 journées

MISE EN PLACE DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

réf : **PC.A.02**

Pour les établissements alimentaires, constituer votre PMS selon le « paquet hygiène ».

- Évaluation préalable
- Définition du contenu de la prestation
- Élaboration d'un planning des actions
- Assistance/conseil sur des journées ou 1/2 journées
- Fourniture de modèles de documents
- Suivi des interventions d'accompagnement

ACCOMPAGNEMENT VERS LA CERTIFICATION (IFS, BRCGS, FSSC 22000,...)

réf : **PC.A.03**

Vous souhaitez vous engager dans une démarche de certification.

- Accompagnement réalisé par un consultant expert
- Maîtrise des exigences des référentiels
- Apport de solutions pragmatiques en tenant compte de toutes vos contraintes

NOUVEAU

CES PRESTATIONS PEUVENT ÊTRE SUIVIES EN VISIO.



QUALITÉ ET PERFORMANCE

PRESTATION AUDIT / CONSEIL POUR L'ACTIVITÉ LABORATOIRE

AUDIT

AUDIT INTERNE DE VOTRE LABORATOIRE

réf : **PC.L.01**

Évaluer la conformité de votre laboratoire

- Vous disposez d'un laboratoire interne d'entreprise et vous souhaitez valider :
 - son fonctionnement et son organisation sur le plan des bonnes pratiques de laboratoire,
 - sa conformité aux exigences des référentiels BRCGS et IFS.
- Vous gérez un laboratoire accrédité et vous avez besoin d'un intervenant indépendant pour réaliser l'audit interne selon l'ISO 17025, version 2017.
- Un rapport vous sera fourni avec la recommandation technique et/ou organisationnelle.

ACCOMPAGNEMENT CONSEIL

ACCOMPAGNEMENT « MISE SOUS ASSURANCE QUALITÉ » SELON ISO 17025

réf : **PC.L.02**

Mettre en oeuvre l'assurance qualité

- Vous disposez d'un laboratoire dans votre établissement et souhaitez le mettre sous assurance qualité selon la norme NF EN ISO /CEI 17025.

“

«Audit et auditrice très pertinents, les différents écarts, points à surveiller et axes d'amélioration vont nous permettre de nous préparer dans les meilleures conditions pour l'extension de notre accréditation sur le secteur microbiologie»

Évaluation technique de laboratoire
selon la norme ISO 17025
LNA - Créhen - juin 2022

CONSEIL SUR PLAN LABORATOIRE

réf : **PC.L.03**

Élaborer un plan de laboratoire optimal

- Vous souhaitez aménager un laboratoire existant ou bien créer un nouveau laboratoire d'analyses microbiologiques.
- Munissez-vous d'une approche complète des risques en s'appuyant sur la réglementation ainsi qu'une compréhension fine des activités dans le laboratoire.



DES FORMATIONS INTERACTIVES

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

UN MAXIMUM DE PRATIQUE

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

INTER
ENTREPRISE

RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER
pages 10 à 17

Plus d'informations sur www.laboratoire-microsept.fr



FORMATION INDUSTRIE ALIMENTAIRE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	_____	p 25
RÉGLEMENTATION	_____	p 26-27
QUALITÉ	_____	p 28-34
MICROBIOLOGIE	_____	p 35-38

réf : I.01

INTER ENTREPRISE	245€ repas inclus	11 mars 18 nov. au Lion d'Angers (49)
INTRA ENTREPRISE	1 JOUR	29 janv. 17 juin à Orléans (45)

PUBLIC Toute personne manipulant des denrées alimentaires

PRÉ-REQUIS Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Test éducatif sur le lavage des mains
+ Visite préalable sur site pour la formule intra-entreprise (sur demande)

FORMULE ESSENTIELLE

PROGRAMME PRÉÉTABLI

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Autocontrôles et enregistrements

FORMULE À LA CARTE

PROGRAMME ADAPTABLE

réf : I.02

Faites votre choix, parmi les thématiques listées ci-dessous :

RÉGLEMENTATION

- Environnement réglementaire et exigences des clients
- HACCP
- FOOD DÉFENSE
- IFS / BRCGS



QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Les 4 dangers dans le domaine alimentaire
- Les corps étrangers
- Les allergènes
- Le monde microbien
- Les bonnes pratiques d'hygiène adaptées à votre activité
- Les bonnes pratiques à respecter par le service maintenance
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des non-conformités
- La gestion de la traçabilité
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La sécurité du personnel
- Audit hygiène - Sécurité en zone de production

FORMULE SUR MESURE

CRÉATION DE PROGRAMME

réf : I.03

Un programme 100% adapté aux exigences de votre cœur de métier, de votre environnement et de votre structure.

Contactez Delphine à l'adresse d.renou@microsept.fr pour plus de renseignements.

réf : IR.01

INTER
ENTREPRISE**750€**04 -05(M) avril
02(AM)-03 déc.**INTRA**
ENTREPRISE**1,5**
JOUR**PUBLIC**

- Personnels de production
- Membres de l'équipe HACCP

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage I.01 peut répondre à ce besoin)

- + Pédagogie très participative
- + Réalisation du diagramme de fabrication
- + Étude de cas

HACCP, ÉTAPE PAR ÉTAPE

OBJECTIFS

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de sécurité des aliments
- Appliquer la démarche HACCP et la faire vivre au quotidien dans son entreprise

PROGRAMME

- Les 12 étapes et 7 principes de HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de HACCP
- Application pratique



Formation réalisable en visio

réf : IR.02

INTER
ENTREPRISE**590€**27 février
07 nov.**INTRA**
ENTREPRISE**1**
JOUR**PUBLIC**

Responsables de l'étiquetage des produits (hors compléments alimentaires)

PRÉ-REQUIS

Aucun

- + Alternance de présentation théorique et d'exemples concrets
- + Échanges d'expériences

LE RÈGLEMENT INCO :

ÉTIQUETAGE, VALEURS NUTRITIONNELLES ET ALLERGÈNES

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Maîtriser les allergènes et savoir quelles analyses mettre en œuvre

PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



Formation réalisable en visio

réf : IR.03

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

- Responsables
- Personnels de sociétés agroalimentaires

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage I.01 peut répondre à ce besoin)

+ Nombreux exemples concrets :

- diagrammes de fabrication
- analyse des dangers
- procédures
- enregistrements des autocontrôles

CONSTRUIRE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) ET LE METTRE À JOUR

OBJECTIFS

- Construire son PMS selon la réglementation en vigueur
- Maîtriser les BPH, la méthode HACCP et la traçabilité
- Mettre en place tous les outils de suivi de ce PMS
- Suivre le PMS dans votre établissement

PROGRAMME

- Les exigences réglementaires
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en place des autocontrôles et enregistrements liés aux BPH : contrôles à réception, suivi des températures, suivi du nettoyage,...
- Mettre en oeuvre la méthode HACCP : les 7 principes, les 12 étapes
- La traçabilité
- La gestion des produits non conformes



INTER
ENTREPRISE

BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

réf : IQ.01

INTRA
ENTREPRISE

2 à 3
JOURS

PUBLIC

Personnels des entreprises alimentaires amenés à réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance du référentiel à auditer

+ Pédagogie très participative
+ Mise en situation des participants

PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Lister les étapes-clés d'un audit interne
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audité
- Rendre compte des résultats d'audit

PROGRAMME

- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture,
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique



réf : IQ.02

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

- Responsables qualité
- Responsables de production
- Responsables R&D et leurs adjoints

PRÉ-REQUIS

- Avoir des notions concernant les systèmes de management de la sécurité des aliments
- Avoir des notions d'HACCP
- Avoir lu avant de participer les normes ISO 22000 : 2018, ISO/TS 22002-1 et les exigences additionnelles de la fondation FSSC 22000

+ Formation animée par un auditeur qualifié IFS et BRCGS

FSSC 22000 FOOD

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du référentiel d'audit FSSC 22000
- Évaluer la conformité de son système de management de la qualité et de la sécurité des aliments en identifiant les actions prioritaires
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification

PROGRAMME

- Contexte et schéma de certification de la norme FSSC 22000
- Les programmes de prérequis, norme ISO-TS/22002-1
- Exigences de la norme ISO 22000
- HACCP, nouveautés de la norme ISO 22000 : 2018
- Exigences additionnelles du schéma de certification FSSC 22000
- Protocole d'audit
- Pour chaque thématique :
 - Présentation des exigences
 - Exemples et cas pratiques
 - Questions-réponses
 - « Comment répondre aux exigences de la norme ? »



réf : IQ.03

BRCGS FOOD V9

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

- Responsables qualité
- Responsables de production
- Responsables R&D et leurs adjoints

PRÉ-REQUIS

- Avoir des notions concernant les systèmes de management de la sécurité des aliments
- Avoir des notions d'HACCP
- Avoir lu avant de participer le référentiel BRCGS Food V9

+ Formation animée par un auditeur qualifié IFS et BRCGS

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du référentiel
- Évaluer la conformité de son système de management de la qualité et de la sécurité des aliments en identifiant les actions prioritaires
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification

PROGRAMME

- Contexte de la norme BRCGS V9
- Exigences de la norme chapitre par chapitre
- Protocole d'audit
- Pour chaque thématique :
 - Focus sur les nouveautés de la V9
 - Exemples pratiques
 - Questions-réponses
 - « Comment répondre aux exigences de la norme ? »



Formation réalisable en visio

“

«Beaucoup de pratiques sur des cas concrets »
«Beaucoup de temps d'échange au cours de la formation»

Formation Auditeur interne
VAUBERNIER - mars 2022

réf : IQ.04

INTRA
ENTREPRISE

1 À 2
JOURS

PUBLIC

- Responsables qualité
- Responsables de production
- Responsables R&D et leurs adjoints

PRÉ-REQUIS

- Avoir des notions concernant les systèmes de management de la sécurité des aliments
- Avoir des notions d'HACCP
- Avoir lu avant de participer le référentiel IFS

- + Formation animée par un auditeur qualifié IFS et BRCGS
- + Focus sur les nouveautés

IFS FOOD V8

OBJECTIFS

- Comprendre les modifications des exigences du référentiel
- Évaluer la conformité de son système de management de la qualité et de la sécurité des aliments en identifiant les actions prioritaires
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification

PROGRAMME

- Contexte de la norme IFS V8
- Exigences de la norme chapitre par chapitre
- Protocole d'audit
- Pour chaque thématique :
 - Focus sur les nouveautés de la V8
 - Exemples et cas pratiques
 - Questions-réponses
 - « Comment répondre aux exigences de la norme ? »



Formation réalisable en visio



réf : IQ.06

INTRA
ENTREPRISE

1 à 1,5
JOUR

PUBLIC

- Techniciens de maintenance
- Agents de production réalisant des contrôles métrologiques en production

PRÉ-REQUIS

Connaître et utiliser les matériels de production (pH-mètres, thermomètres, balances)

+ Illustration de la formation par les exemples vus lors de l'audit des pratiques sur site

MÉTROLOGIE EN PRODUCTION

OBJECTIFS

- Recenser les exigences à mettre en place pour assurer sa métrologie en interne
- Comprendre la métrologie interne
- Améliorer l'existant sur le site à partir des éléments constatés lors de l'audit des pratiques (partie optionnelle)

PROGRAMME

- Audit des pratiques sur site, relatives à la gestion des équipements et leur suivi métrologique (partie optionnelle)
- Vocabulaire et concept de base - Organisation nationale et internationale
- Gestion du parc d'équipements : bonnes pratiques d'utilisation, rangement adapté du matériel
- Gestion de la fonction métrologique : exigences, organisation, raccordement
- Le suivi des différents équipements utilisés en production : pH-mètres, thermomètres, balances (métrologie légale ou non)



réf : IQ.07

INTER
ENTREPRISE

750€ 23-24(M) mai

INTRA
ENTREPRISE

1,5
JOUR

PUBLIC

- Responsables
- Techniciens des services qualité ou laboratoire interne

PRÉ-REQUIS

Avoir des bases en microbiologie des aliments et une expérience en entreprise alimentaire

+ Pédagogie très participative
+ Étude de cas
+ Travail de réflexion sur les plans de contrôles fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation
+ Stage animé par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

OPTIMISEZ VOS PLANS DE CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

OBJECTIFS

- Connaître les critères microbiologiques applicables en industrie alimentaire
- Mettre en oeuvre un plan de contrôles microbiologiques adapté à ses produits
- Optimiser les plans de contrôles de l'entreprise

PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD, critères Anses, critères des syndicats professionnels
- Les éléments-clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôles

réf : IQ.08

INTER
ENTREPRISE

1190€

16 - 17 mai
05 - 06 déc

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Responsables ou animateurs qualité et toute personne devant concevoir ou animer une session de formation à la sécurité des aliments

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage I.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très innovante, cette formation vous donnera de nouveaux outils pour animer des formations dynamiques en assurant la mémorisation des messages

ANIMEZ VOS FORMATIONS HYGIÈNE AUTREMENT

OBJECTIFS

- Concevoir un module de formation en séquences
- Organiser une session de formation
- Animer une session de formation de manière attractive et efficace

PROGRAMME

- Bien commencer sa formation
- Concevoir son module de formation
- Le contenu de chaque séquence de formation : ouverture, présentation du contenu, pratique et évaluation
- La construction du module de formation
- L'animation des séquences de formation
- Application pratique : animation d'une séquence de formation
- Bien terminer sa formation

réf : IQ.09

INTRA
ENTREPRISE

0,5 à 1
JOUR

PUBLIC

Toute personne travaillant dans l'entreprise

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Alternance de présentations théoriques et exercices pratiques en situation

+ Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

SÉCURITÉ DU PERSONNEL EN INDUSTRIE

OBJECTIFS

- Connaître les principaux risques dans l'entreprise
- Connaître les principales mesures de précautions et de préventions mises en oeuvre dans l'entreprise
- Connaître les conséquences des accidents de travail et des maladies professionnelles sur le salarié et l'entreprise pour une remise en question des pratiques sur son poste de travail

PROGRAMME

- La politique de sécurité de l'entreprise
- Les indicateurs et chiffres clés de l'entreprise
- Sensibilisation aux risques et aux conséquences
- Analyse de postes et mini audit sécurité



action terrain

réf : IQ.10

INTER
ENTREPRISE

590€ 10 sept.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

- Assistants et responsables Qualité, Responsables de production

PRÉ-REQUIS

Avoir des connaissances en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène

ZONING : METTRE EN PLACE UN PLAN DE CONTRÔLE ENVIRONNEMENTAL

OBJECTIFS

- Identifier les facteurs de la contamination croisée
- Lister les principaux contaminants de l'environnement
- Etablir un plan de contrôle environnemental

PROGRAMME

- La contamination croisée : sources, zoning, vecteurs et voies de contaminations
- Les principaux contaminants microbiologiques de l'environnement
- Le plan de contrôle environnemental : germes à prendre en compte, fréquence, nombre de prélèvements, exploitation des données



Formation réalisable en visio

réf : IQ.11

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Encadrants et assistants de tous les services susceptibles de participer à une gestion de crise

PRÉ-REQUIS

Aucun

GESTION DE CRISE

OBJECTIFS

- Acquérir la procédure de gestion de crise de l'entreprise
- Acquérir la procédure interne de retrait-rappel de l'entreprise
- Mettre en pratique ces procédures

PROGRAMME

MATIN

- Notion de crise
- Types de crises
- Procédure interne de gestion de crise
- Procédure interne de retrait rappel
- Retour d'expérience
- Etude de cas

APRÈS-MIDI

- Communication de crise
- Etude de cas
- Synthèse

+ Formation animée par un auditeur qualifié IFS

réf : IQ.12

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Membres de l'équipe de gestion de crise

PRÉ-REQUIS

Connaître le protocole théorique de la gestion de crise

+ Formation animée par un auditeur qualifié IFS

EXERCICE D'ENTRAÎNEMENT A LA GESTION DE CRISE

OBJECTIFS

- Tester la capacité à identifier une crise potentielle
- Evaluer la capacité de l'organisation à fournir les informations nécessaires (rapidité, précision) à l'équipe de gestion de crise
- Evaluer la capacité de l'équipe de gestion de crise à prioriser les actions et mener les investigations de manière efficace afin de parvenir à des prises de décisions adaptées
- Maitriser les communications interne et externe relatives à la crise
- Identifier les points forts et les axes d'amélioration

PROGRAMME

- Mise en situation de l'équipe de gestion de crise au travers d'un scénario évolutif tout au long de la journée et élaboré par le formateur avec l'aide d'un « complice » au sein de l'entreprise
- Retour d'expérience pour identifier les points forts et les points à améliorer



action terrain

réf : IQ.13

NOUVEAU

INTER
ENTREPRISE

590€

09 avril

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Responsables et assistants Qualité, responsables de production, responsables nettoyage

PRÉ-REQUIS

Avoir des connaissances en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène

(le stage I.01 peut répondre à ce besoin)

+ Etude de cas

MAITRISER LA CONTAMINATION EN LISTERIA DANS L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION

OBJECTIFS

- Identifier les facteurs de contamination croisée
- Etablir un plan d'échantillonnage en appliquant le principe de zoning
- Choisir les méthodes de prélèvements et d'analyses adéquates
- Interpréter les résultats pour optimiser son plan d'échantillonnage

PROGRAMME

- Le risque Listeria dans l'alimentaire
- La contamination croisée
- Le principe de zoning
- Les méthodes de prélèvements et d'analyses
- Utiliser les résultats pour avancer

réf : **IM.01**

INTER
ENTREPRISE

590€

19 mars
03 oct.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Toute personne souhaitant acquérir les bases de la microbiologie des aliments

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative, activités de réflexion
+ Exemples d'interprétation de rapports d'essais

DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation réalisable en visio

réf : **IM.02**

INTER
ENTREPRISE

1190€

20-21 juin
12-13 déc.

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Personnels travaillant en production, qualité ou laboratoire interne

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage IM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Activités de réflexion

MICRO-ORGANISMES PATHOGENES DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'écologie et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Lister les méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les ateliers de production

PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



Formation réalisable en visio

réf : **IM.03****INTER**
ENTREPRISE**590€** 26 sept.**INTRA**
ENTREPRISE**1**
JOUR**PUBLIC**

Responsables et assistants qualité dans l'industrie alimentaire, techniciens du laboratoire interne

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage IM.01 peut répondre à ce besoin)

- + Pédagogie très participative
- + Étude de cas

VIRUS DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en industrie alimentaire
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

PROGRAMME

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production

**Formation réalisable en visio**réf : **IM.05****INTER**
ENTREPRISE**750€** 07-08(M) mars
10-11(M) sept.**INTRA**
ENTREPRISE**1,5**
JOUR**PUBLIC**Responsables qualité et Assistants qualité dans l'industrie alimentaire
Techniciens du laboratoire interne**PRÉ-REQUIS**

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage IM.01 peut répondre à ce besoin)

- + Étude de cas
- + En formule inter, visite du laboratoire Microsept

COMPRENDRE ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES

DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyse microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation de la DVM
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque

**Formation réalisable en visio**

réf : IM.06

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Personnels des entreprises alimentaires amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement

PRÉ-REQUIS Aucun

- + Pédagogie très participative
- + Visite préalable sur site *(sur demande)*
- + Adaptation des exemples
- + Applications pratiques à votre activité et vos méthodes

PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement dans de bonnes conditions d'hygiène.

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



“

«Formation sur-mesure très bien préparée. Excellente formation. Supports très divers (jeux) très ludiques. Excellente pédagogie, très clair, très disponible. J'ai rarement reçu une formation d'une telle qualité»

Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire.

LAITERIE NOUVELLE DE L'ARGUENON - avril 2022

réf : IM.07

INTRA
ENTREPRISE1
JOUR**PUBLIC**

Personnels de maintenance des eaux de TAR et opérateurs effectuant les prélèvements d'eaux pour analyse

PRÉ-REQUIS

Aucun

- + Pédagogie très participative
- + Étude de cas
- + Réalisation de prélèvements

RISQUE LÉGIONELLE ET PRÉLÈVEMENTS POUR ANALYSE LÉGIONELLE

OBJECTIFS

- Identifier l'origine et les risques vis-à-vis de la Légionelle
- Acquérir les réflexes pour assurer la sécurité des eaux de TAR (tours aéroréfrigérantes)
- Réaliser un prélèvement d'eau pour l'analyse de Légionelles selon les bonnes pratiques

PROGRAMME

- Le monde microbien
- La Légionelle : présentation du germe, sa pathogénicité, ses origines, les obligations réglementaires, la maîtrise du germe
- La réglementation en vigueur pour les eaux de TAR
- Maintenance et suivi des TAR
- La sécurité du personnel
- Prélèvements d'eaux pour l'analyse de la Légionelle
- Mise en application



“

«Les exercices sont la meilleure façon d'apprendre», «Très bonne animation»

Formation sur mesure - HARA, étape par étape
SEALED AIR - mars 2022



DES FORMATIONS INTERACTIVES

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

UN MAXIMUM DE PRATIQUE

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

INTER
ENTREPRISE

RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER

Industrie Alimentaire en pages 10 et 11

Plus d'informations sur www.laboratoire-microsept.fr



FORMATION GRANDE DISTRIBUTION

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	_____	p 41
RÉGLEMENTATION	_____	p 42-43
QUALITÉ	_____	p 44-45
MICROBIOLOGIE	_____	p 46-48

réf : **G.01**

INTER
ENTREPRISE

245€ repas
inclus

11 mars
18 nov. au Lion
d'Angers (49)

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

29 janv.
17 juin à
Orléans (45)

PUBLIC

Toute personne
manipulant des
denrées alimentaires

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Test éducatif sur le lavage des mains
+ Visite préalable sur site pour
la formule intra-entreprise
(sur demande)

FORMULE ESSENTIELLE

PROGRAMME PRÉÉTABLI

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Autocontrôles et enregistrements

FORMULE À LA CARTE

PROGRAMME ADAPTABLE

réf : **G.02**

Faites votre choix, parmi les thématiques listées ci-dessous :

RÉGLEMENTATION

- PMS
- HACCP
- FSQS



QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Les 4 dangers dans le domaine alimentaire
- Le monde microbien
- La gestion des allergènes
- Les bonnes pratiques d'hygiène selon vos activités
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des températures
- La gestion de la traçabilité (étiquetage)
- La gestion des documents et enregistrements
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La gestion des non-conformités
- Audit hygiène en production/rayon fait par le personnel et/ou le formateur

FORMULE SUR MESURE

CRÉATION DE PROGRAMME

réf : **G.03**

Un programme 100% adapté aux exigences de votre cœur de métier, de votre environnement et de votre structure.

Contactez Delphine à l'adresse d.renou@microsept.fr pour plus de renseignements.

réf : **GR.01****INTRA**
ENTREPRISE**1**
JOUR**PUBLIC**

Toute personne manipulant des denrées alimentaires en GMS

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage G.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Exemples concrets
+ Mise en situation des participants par petits groupes en salle

PRÉPARATION AUX AUDITS SPÉCIFIQUES À LA GRANDE DISTRIBUTION

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du référentiel FSQS
- Se préparer à cet audit spécifique
- Évaluer la conformité de son magasin GMS en fonction des exigences

PROGRAMME

- Présentation générale du référentiel
- Rappels des BPH
- Présentation des règles d'évaluation et des KO
- Interprétation du référentiel rayon par rayon
- Mise en situation en salle

réf : **GR.02****INTER**
ENTREPRISE**750€**04-05(M) avril
02(AM)-03 déc.**INTRA**
ENTREPRISE**1,5**
JOUR**PUBLIC**

Personnels de production
Membres de l'équipe HACCP

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage G.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Réalisation du diagramme de fabrication
+ Étude de cas

HACCP, ÉTAPE PAR ÉTAPE

OBJECTIFS

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de sécurité des aliments
- Appliquer la démarche HACCP et la faire vivre au quotidien dans son entreprise

PROGRAMME

- Les 12 étapes et 7 principes de HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de HACCP
- Application pratique



Formation réalisable en visio

réf : GR.03

INTER
ENTREPRISE

590€

27 février
07 nov.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Responsables de
l'étiquetage des produits
(hors compléments
alimentaires)

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Alternance de présentation
théorique et exemples concrets
+ Échanges d'expériences

LE RÈGLEMENT INCO :

ÉTIQUETAGE, VALEURS NUTRITIONNELLES
ET ALLERGÈNES

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Maîtriser les allergènes et savoir quelles analyses mettre en œuvre

PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



Formation
réalisable
en visio



INTER
ENTREPRISE

BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

réf : **GQ.01**

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Toute personne manipulant des denrées alimentaires en GMS

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage G.01 peut répondre à ce besoin)

- + Pédagogie très participative
- + Exemples concrets
- + Mise en situation des participants sur le terrain

PRATIQUE DE L'INSPECTION SELON LE RÉFÉRENTIEL FSQS

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du référentiel
- Préparer cette inspection sur le terrain

PROGRAMME

- Présentation générale du référentiel
- Rappels des enjeux et des KO
- Mise en situations pratiques sur le terrain : réalisation d'interviews



réf : **GQ.02**

INTRA
ENTREPRISE

1 à 2
JOURS

PUBLIC

Personnels amenés à réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance du référentiel à auditer

- + Pédagogie très participative
- + Mise en situation des participants sur le terrain

PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE EN MAGASIN

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Lister les étapes-clés d'un audit interne
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audité
- Rendre compte des résultats d'audit

PROGRAMME

- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique



réf : GQ.03

INTER
ENTREPRISE

750€

23-24 (M) mai

INTRA
ENTREPRISE

1,5
JOUR

PUBLIC

Responsables, techniciens
des services qualité

PRÉ-REQUIS

Avoir des bases en
microbiologie des aliments
et une expérience en
entreprise

- + Pédagogie très participative
- + Étude de cas, travail de réflexion sur les plans de contrôles fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation
- + Stage animé par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

OPTIMISEZ VOS PLANS DE CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

OBJECTIFS

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de sécurité des aliments
- Appliquer la démarche HACCP et la faire vivre au quotidien dans son entreprise

PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD (version en vigueur), critères Anses, critères des syndicats professionnels
- Les éléments-clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôle

“

«Formation complète et interactive pour une meilleure implication»

Formation Préparation aux audits spécifiques en GMS
SUPER U de Cancalle - janvier 2022

réf : **GM.01**

INTER
ENTREPRISE

590€

19 mars
03 oct.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Toute personne souhaitant acquérir les bases de la microbiologie des aliments

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative, activités de réflexion
+ Exemples d'interprétation de rapports d'essais

DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation réalisable en visio

réf : **GM.02**

INTER
ENTREPRISE

1190€

20-21 juin
12-13 déc.

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Responsables rayons ou qualité

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage GM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Activités de réflexion

MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'écologie et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Lister les méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les ateliers de production (ou les moyens de maîtrise dans les rayons)

PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



Formation réalisable en visio

réf : **GM.03**

INTER
ENTREPRISE

590€ 26 sept.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Toute personne de la GMS

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage GM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Étude de cas

VIRUS DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en grande distribution
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

PROGRAMME

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de fabrication (ou les moyens de maîtrise dans les rayons)
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



Formation réalisable en visio



INTER
ENTREPRISE

BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

réf : **GM.05**

INTER
ENTREPRISE

750€

07-08(M) mars
10-11(M) sept.

INTRA
ENTREPRISE

1,5
JOUR

PUBLIC

Responsables qualité et Assistants qualité, responsable de rayons métiers en GMS

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage GM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Étude de cas
+ En formule inter, visite du laboratoire Microsept

COMPRENDRE ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation des durées de vie microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



Formation réalisable en visio

réf : **GM.06**

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Personnels amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement dans les magasins

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Visite préalable sur site *(sur demande)*
+ Adaptation des exemples et applications pratiques à votre activité et vos méthodes

PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement dans des bonnes conditions d'hygiène.

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



action terrain



DES FORMATIONS INTERACTIVES

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

UN MAXIMUM DE PRATIQUE

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

INTER
ENTREPRISE

RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER

Grande Distribution en page 12

Plus d'informations sur www.laboratoire-microsept.fr



FORMATION RESTAURATION

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	_____	p 51
RÉGLEMENTATION	_____	p 52-53
QUALITÉ	_____	p 54-56
MICROBIOLOGIE	_____	p 57-59

microsept

réf : R.01

INTER
ENTREPRISE **245€** repas
inclus

INTRA
ENTREPRISE **1**
JOUR

11 mars
18 nov. au Lion
d'Angers (49)

29 janv.
17 juin à
Orléans (45)

PUBLIC Toute personne
manipulant des
denrées alimentaires

PRÉ-REQUIS Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Test éducatif sur le lavage des mains
+ Visite préalable sur site pour
la formule intra-entreprise
(sur demande)

FORMULE ESSENTIELLE

PROGRAMME PRÉÉTABLI

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Autocontrôles et enregistrements

FORMULE À LA CARTE

PROGRAMME ADAPTABLE

réf : R.02

Faites votre choix, parmi les thématiques listées ci-dessous :

RÉGLEMENTATION

- PMS
- HACCP



QHS (QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ)

- Les 4 dangers dans le domaine alimentaire
- Le monde microbien
- La gestion des allergènes
- Les bonnes pratiques d'hygiène selon vos activités
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des températures
- La gestion de la traçabilité (étiquetage)
- La gestion des documents et enregistrements
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La gestion des non-conformités
- Audit hygiène en production fait par le personnel et/ou le formateur

FORMULE SUR MESURE

CRÉATION DE PROGRAMME

réf : R.03

Un programme 100% adapté aux exigences de votre cœur de métier, de votre environnement et de votre structure.

Contactez Delphine à l'adresse d.renou@microsept.fr pour plus de renseignements.

réf : RR.01

INTER
ENTREPRISE

390€

5 et 12 fév. au
Lion d'Angers
(49)INTRA
ENTREPRISE2
JOURS8 et 15 avril
02 et 09 déc. à
Orléans (45)**PUBLIC**

Toute personne manipulant des denrées alimentaires, en restauration commerciale

PRÉ-REQUIS

Une expérience en cuisine de restauration commerciale est requise

- + Pédagogie très participative
- + Exemples concrets
- + Test éducatif sur le lavage des mains
- + Observation de boîtes de Petri

réf : RR.02

INTER
ENTREPRISE

750€

04 -05(M) avril
02(AM)-03 déc.INTRA
ENTREPRISE1,5
JOUR**PUBLIC**

Personnels de production, responsable du dossier PMS

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage R.01 peut répondre à ce besoin)

- + Pédagogie très participative
- + Réalisation du diagramme de fabrication
- + Étude de cas

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, physiques et allergènes
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les moyens de prévention des contaminations
- Le plan HACCP
- La traçabilité et la gestion des produits non-conformes
- Les mesures de vérification : autocontrôles et enregistrements

Formation obligatoire selon le décret 2011 - 731 du 24/06/2011 et répondant aux exigences de l'arrêté du 05/10/2011*

*Microsept est enregistré pour ce module auprès de la DRAAF des pays de la LOIRE, sous le numéro 520072432012, auprès de la DRAAF de Bretagne, sous le numéro 530277162023, auprès de la DRAAF de Nouvelle Aquitaine, sous le numéro 750484162023 et auprès de la DRAAF de la région Centre-Val de Loire sous le numéro 240425312022

HACCP, ÉTAPE PAR ÉTAPE

OBJECTIFS

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de sécurité des aliments
- Appliquer la démarche HACCP et la faire vivre au quotidien dans son entreprise

PROGRAMME

- Les 12 étapes et 7 principes de HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de HACCP
- Application pratique



Formation
réalisable
en visio

réf : RR.03

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Responsables, personnels de la restauration

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

(le stage R.01 peut répondre à ce besoin)

+ Nombreux exemples concrets : diagrammes de fabrication, analyse des dangers, procédures, enregistrements des autocontrôles

CONSTRUIRE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) ET LE METTRE À JOUR

OBJECTIFS

- Construire son PMS selon la réglementation en vigueur
- Maîtriser les BPH, la méthode HACCP et la traçabilité
- Mettre en place tous les outils de suivi de ce PMS
- Suivre le PMS dans votre établissement

PROGRAMME

- Les exigences réglementaires
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en place des autocontrôles et enregistrements liés aux BPH : contrôles à réception, suivi des températures, suivi du nettoyage, ...
- Mettre en œuvre la méthode HACCP : les 7 principes, les 12 étapes
- La traçabilité
- La gestion des produits non conformes

réf : RR.04

INTER
ENTREPRISE

590€

27 fév.
07 nov.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Responsables de l'étiquetage des produits (hors compléments alimentaires)

PRÉ-REQUIS

Aucun

**+ Alternance de présentation théorique et exemples concrets
+ Échanges d'expériences**

LE RÈGLEMENT INCO :

ÉTIQUETAGE, VALEURS NUTRITIONNELLES ET ALLERGÈNES

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Maîtriser les allergènes et savoir quelles analyses mettre en œuvre

PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



Formation réalisable en visio

réf : RQ.01

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Responsable de réseau d'enseigne, gérants, chefs d'équipe, employés en restauration commerciale et consultants

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance des pratiques d'hygiène et une expérience en restauration

(le stage R.01 peut répondre à ce besoin)

- + Adaptation des exemples à votre activité
- + Pédagogie participative
- + Nombreux cas pratiques et exercices adaptés à la bonne compréhension de la norme

ÉVALUER L'HYGIÈNE DE VOTRE RESTAURANT

SELON LA NORME NF V 01-015

OBJECTIFS

- Connaître les 12 exigences de la norme NF V 01-015 dédiée à la restauration commerciale
- Identifier les points forts et les axes d'amélioration selon son activité
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle selon la norme NF V 01-015
- Les contaminations potentielles des aliments
- L'identification des 12 exigences de la norme
- Les mesures de vérification : autocontrôles et enregistrements



réf : RQ.03

INTRA
ENTREPRISE

1 à 2
JOURS

PUBLIC

Toute personne amenée à réaliser les opérations de nettoyage-désinfection

PRÉ-REQUIS Aucun

- + Exercices pratiques en situation
- + Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage-désinfection
- Connaître et appliquer les différentes étapes
- Comprendre quels sont les facteurs à maîtriser et pourquoi
- Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôle de son efficacité

PROGRAMME

- Exigences réglementaires et nettoyage/désinfection
- Zoom sur le monde microbien
- Conséquences des contaminations involontaires, liées à un manquement de nettoyage
- Mise en situation sur le terrain pour observer et commenter les méthodes de travail
- Contamination de boîtes de Petri afin de juger de l'efficacité du nettoyage-désinfection
- Observation et commentaires des boîtes de Petriensemencées le premier jour de formation. Identification des pistes d'améliorations
- Les notions et facteurs clés à maîtriser
- Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection : plan en 5 ou 7 étapes, adapté au secteur de l'entreprise
- La validation et l'enregistrement
- L'amélioration continue



réf : RQ.04

INTRA
ENTREPRISE

1 à 2
JOURS

PUBLIC

Personnels amenés à réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance du référentiel à auditer

+ Pédagogie très participative
+ Mise en situation des participants

PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ EN PRODUCTION

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Lister les étapes-clés d'un audit interne
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audité
- Rendre compte des résultats d'audit

PROGRAMME

- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique



**action
terrain**



INTER
ENTREPRISE

BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.



DES FORMATIONS INTERACTIVES

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

UN MAXIMUM DE PRATIQUE

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

INTER
ENTREPRISE

RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER

Restauration en page 13

Plus d'informations sur www.laboratoire-microsept.fr

réf : RM.01

INTER
ENTREPRISE

590€

19 mars
03 oct.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Tout personnel travaillant
en restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Activités de réflexion
+ Exemples d'interprétation de
rapports d'essais

DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation
réalisable
en visio

réf : RM.02

INTER
ENTREPRISE

1190€

20-21 juin
12-13 déc.

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Personnels travaillant en
restauration

PRÉ-REQUIS

microbiologie est
nécessaire pour suivre
cette formation

(le stage RM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Activité de réflexion

MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'écologie et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Lister les méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries en zone de production

PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise en zone de production



Formation
réalisable
en visio

réf : **RM.03****INTER**
ENTREPRISE**590€**

26 sept.

INTRA
ENTREPRISE**1**
JOUR**PUBLIC**

Toute personne de la restauration

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases en microbiologie est nécessaire

(le stage RM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Étude de cas

VIRUS DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en restauration
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

PROGRAMME

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise en zone de production
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



Formation
réalisable
en visio

réf : **RM.04****INTER**
ENTREPRISE**750€**07-08(M) mars
10-11(M) sept.**INTRA**
ENTREPRISE**1,5**
JOUR**PUBLIC**

Toute personne de la restauration

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases en microbiologie est nécessaire

(le stage RM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Étude de cas
+ En formule inter, visite du
laboratoire Microsept.

COMPRENDRE ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation de DLC
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



Formation
réalisable
en visio

réf : RM.05

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

- Toute personne de la restauration
- Personnels amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement en restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

- + Pédagogie très participative
- + Visite préalable sur site *(sur demande)*
- + Adaptation des exemples
- + Applications pratiques à votre activité et vos méthodes

PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement dans de bonnes conditions d'hygiène.

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



**action
terrain**

“

«Très clair et ludique, évaluation et jeux sympas !»

Formation Hygiène et Sécurité des aliments
CCAS EHPAD LES 2 CLOCHERS - mai 2022



FORMATION ARTISANS

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ	_____	p 61
RÉGLEMENTATION	_____	p 62-63
QUALITÉ	_____	p 64-65
MICROBIOLOGIE	_____	p 66-68

réf : **A.01**

INTER
ENTREPRISE

245€ repas
inclus

11 mars
18 nov. au Lion
d'Angers (49)

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

29 janv.
17 juin à
Orléans (45)

PUBLIC

Toute personne
manipulant des
denrées alimentaires

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Test éducatif sur le lavage des mains
+ Visite préalable sur site pour
la formule intra-entreprise
(sur demande)

FORMULE ESSENTIELLE

PROGRAMME PRÉÉTABLI

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Travailler dans le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Utiliser les outils et méthodes de prévention

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Autocontrôles et enregistrements

FORMULE À LA CARTE

PROGRAMME ADAPTABLE

réf : **A.02**

Faites votre choix, parmi les thématiques listées ci-dessous :

RÉGLEMENTATION

- PMS
- HACCP



QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- Les 4 dangers dans le domaine alimentaire
- Le monde microbien
- La gestion des allergènes
- Les bonnes pratiques d'hygiène selon vos activités
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des températures
- La gestion de la traçabilité (étiquetage)
- La gestion des documents et enregistrements
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La gestion des non-conformités
- Audit hygiène en production fait par le personnel et/ou le formateur

FORMULE SUR MESURE

CRÉATION DE PROGRAMME

réf : **A.03**

Un programme 100% adapté aux exigences de votre cœur de métier, de votre environnement et de votre structure.

Contactez Delphine à l'adresse d.renou@microsept.fr pour plus de renseignements.

réf : **AR.01****INTRA**
ENTREPRISE**2**
JOURS**PUBLIC**Employés et chefs
d'entreprises**PRÉ-REQUIS**Une bonne maîtrise des
Bonnes Pratiques d'Hygiène
est nécessaire pour suivre
ce stage*(le stage A.01 peut répondre à ce besoin)*

**+ Nombreux exemples concrets :
diagrammes de fabrication,
analyse des dangers, procédures,
enregistrements des autocontrôles**

CONSTRUIRE SON PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS) ET LE METTRE À JOUR

OBJECTIFS

- Construire son PMS selon la réglementation en vigueur
- Maîtriser les BPH, la méthode HACCP et la traçabilité
- Mettre en place tous les outils de suivi de ce PMS
- Suivre le PMS dans votre établissement

PROGRAMME

- Les exigences réglementaires
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en place des autocontrôles et enregistrements liés aux BPH : contrôles à réception, suivi des températures, suivi du nettoyage, ...
- Mettre en oeuvre la méthode HACCP : les 7 principes, les 12 étapes
- La traçabilité
- La gestion des produits non conformes

réf : **AR.02****INTER**
ENTREPRISE**750€**04 -05(M) avril
02(AM)-03 déc.**INTRA**
ENTREPRISE**1,5**
JOUR**PUBLIC**Chefs d'entreprises,
personnels de production,
responsable du dossier
PMS**PRÉ-REQUIS**Une maîtrise des bonnes
pratiques d'hygiène est
nécessaire pour suivre ce
stage*(le stage A.01 peut répondre à ce besoin)*

**+ Pédagogie très participative
+ Réalisation du diagramme de
fabrication
+ Étude de cas**

HACCP, ÉTAPE PAR ÉTAPE

OBJECTIFS

- Comprendre la méthodologie HACCP
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de sécurité des aliments
- Appliquer la démarche HACCP et la faire vivre au quotidien dans son entreprise

PROGRAMME

- Les 12 étapes et 7 principes de HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de HACCP
- Application pratique



**Formation
réalisable
en visio**

réf : AR.03

INTER
ENTREPRISE

590€

27 février
07 nov.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Exploitants artisans,
responsables de
l'étiquetage souhaitant
créer ses étiquettes en
accord avec la
réglementation

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Alternance de présentation
théorique et exemples concrets
+ Échanges d'expériences

LE RÈGLEMENT INCO :

ÉTIQUETAGE, VALEURS NUTRITIONNELLES
ET ALLERGÈNES

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Maîtriser les allergènes et savoir quelles analyses mettre en oeuvre

PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



Formation réalisable en visio

“

«Animateur engageant, contenu très intéressant. Participation et méthode ludique»

Formation Hygiène et Sécurité des aliments
Boulangerie Pâtisserie Feuillet - janvier 2022

réf : **AQ.01**

INTRA
ENTREPRISE

1 à 2
JOURS

PUBLIC

Toute personne amenée à réaliser les opérations de nettoyage-désinfection

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Exercices pratiques en situation
+ Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage-désinfection
- Connaître et appliquer les différentes étapes
- Comprendre quels sont les facteurs à maîtriser et pourquoi
- Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôle de son efficacité

PROGRAMME

- Exigences réglementaires et nettoyage/désinfection
- Zoom sur le monde microbien
- Conséquences des contaminations involontaires, liées à un manquement de nettoyage
- Mise en situation sur le terrain pour observer et commenter les méthodes de travail
- Contamination de boîtes de Petri afin de juger de l'efficacité du nettoyage-désinfection
- Observation et commentaires des boîtes de Petriensemencées le premier jour de formation
- Identification des pistes d'améliorations
- Les notions et facteurs clés à maîtriser
- Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection : plan en 5 ou 7 étapes, adapté au secteur de l'entreprise
- La validation et l'enregistrement
- L'amélioration continue



réf : **AQ.02**

INTER
ENTREPRISE

750€ 23-24 (M) mai

INTRA
ENTREPRISE

1,5
JOUR

PUBLIC

Chefs d'entreprises et employés

PRÉ-REQUIS

Avoir des bases en microbiologie des aliments et une expérience en entreprise alimentaire

(le stage AM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Étude de cas
+ Travail de réflexion sur les plans de contrôles (fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation)
+ Stage animé par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

OPTIMISEZ VOS PLANS DE CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

OBJECTIFS

- Connaître les critères microbiologiques applicables en zone de production
- Mettre en oeuvre un plan de contrôles microbiologiques adapté à ses produits
- Optimiser les plans de contrôles de l'entreprise

PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD version en vigueur, critères Anses, critères des syndicats professionnels
- Les éléments-clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôles

réf : AQ.03

INTRA
ENTREPRISE

1 À 2
JOURS

PUBLIC

Chefs d'entreprises
et employés

PRÉ-REQUIS

Avoir une connaissance du
référentiel à auditer

+ Pédagogie très participative
+ Mise en situation des
participants

PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE EN PRODUCTION

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Lister les étapes-clés d'un audit interne
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audité
- Rendre compte des résultats d'audit

PROGRAMME

- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique (partie optionnelle)



**action
terrain**



réf : AM.01

INTER
ENTREPRISE

590€

19 mars
03 oct.INTRA
ENTREPRISE

1

JOUR

PUBLIC

Tout personnel travaillant
en restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Activités de réflexion
+ Exemples d'interprétation de
rapports d'essais

DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation
réalisable
en visio

réf : AM.02

INTER
ENTREPRISE

1190€

20-21 juin
12-13 déc..INTRA
ENTREPRISE

2

JOURS

PUBLIC

Chefs d'entreprises et
employés

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des
bases de la microbiologie
est nécessaire pour suivre
cette formation

(le stage AM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Activités de réflexion
+ Étude de cas

MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Manipuler en laboratoire de microbiologie selon les Bonnes Pratiques de Laboratoire
- Réaliser une analyse microbiologique simple de dénombrement, depuis la préparation de l'échantillon jusqu'à la lecture et l'interprétation des résultats

PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



Formation
réalisable
en visio

réf : AM.03

VIRUS DES ALIMENTS

INTER
ENTREPRISE

590€

26 sept.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Chefs d'entreprises et employés

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage AM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Étude de cas

OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en zone de production
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

PROGRAMME

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise en zone de production
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



Formation réalisable en visio



INTER
ENTREPRISE

BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

réf : **AM.04**

INTER
ENTREPRISE

750€

07-08(M) mars
10-11(M) sept.

INTRA
ENTREPRISE

1,5
JOUR

PUBLIC

Chefs d'entreprises et
Responsables qualité

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des
bases de la microbiologie
est nécessaire pour suivre
cette formation

(le stage AM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Étude de cas
+ En formule inter,
visite du laboratoire Microsept

COMPRENDRE ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES

DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation des durées de vies microbiologiques
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



Formation réalisable en visio

réf : **AM.05**

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Personnels des établissements amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Visite préalable sur site
(sur demande)
+ Adaptation des exemples
+ Applications pratiques à votre activité et vos méthodes

PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



action terrain



DES FORMATIONS INTERACTIVES

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

UN MAXIMUM DE PRATIQUE

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

INTER
ENTREPRISE

RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER

Artisans en page 14

Plus d'informations sur www.laboratoire-microsept.fr



FORMATION COSMETIQUE

QUALITÉ

p 71 -73

MICROBIOLOGIE

p 74

microsept

FORMULE SUR MESURE

réf : C.01

CRÉATION DE PROGRAMME

Un programme 100% adapté aux exigences de votre cœur de métier, de votre environnement et de votre structure.

Contactez Delphine à l'adresse d.renou@microsept.fr pour plus de renseignements.

QUALITÉ EN INDUSTRIE COSMÉTIQUE

réf : CQ.01

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Toute personne devant respecter les BPF

PRÉ-REQUIS

Aucun

ISO 22716 BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (BPF)

OBJECTIFS

- Appréhender les lignes directrices de la norme ISO 22716
- Identifier l'origine des différents germes et les risques qu'ils peuvent occasionner chez l'individu et sur le produit
- Impliquer le personnel par une meilleure connaissance des mesures de précautions et de préventions mises en œuvre dans l'entreprise

PROGRAMME

- Présentation de la norme ISO 22716
- Les altérations ou contaminations, leurs origines Microbiologiques, Physiques, Chimiques
- Démonstration et explication des règles essentielles du lavage des mains
- Les risques et leurs conséquences : pour la population pour l'entreprise
- Moyens de prévention permettant d'assurer la sécurité sanitaire sur la base des Bonnes Pratiques Hygiéniques de fabrication à appliquer au quotidien pour protéger le produit

+ Préparation de la formation sur site : prise de photos, prélèvements de surface et de mains du personnel
+ Activité pédagogique « Conforme/Non conforme »
+ Test de lavage des mains
+ Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

réf : CQ.02

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Personnels amenés à réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance du référentiel à auditer

+ Pédagogie très participative
+ Mise en situation des participants

PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Lister les étapes-clés d'un audit interne
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audité
- Rendre compte des résultats d'audit

PROGRAMME

- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique (partie optionnelle)



réf : CQ.03

INTRA
ENTREPRISE

0,5 à 1
JOUR

PUBLIC

Toute personne travaillant dans l'entreprise

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Alternance de présentation théorique et exercices pratiques en situation
+ Rédaction d'un plan d'action suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

SÉCURITÉ DU PERSONNEL EN INDUSTRIE COSMÉTIQUE

OBJECTIFS

- Connaître les principaux risques dans l'entreprise
- Connaître les principales mesures de précautions et de préventions mises en oeuvre dans l'entreprise
- Connaître les conséquences des accidents de travail et des maladies professionnelles sur le salarié et l'entreprise pour une remise en question des pratiques sur son poste de travail

PROGRAMME

- La politique de sécurité de l'entreprise
- Les indicateurs et chiffres clés de l'entreprise
- Sensibilisation aux risques et aux conséquences
- Analyses de postes et mini audit sécurité



réf : CQ.04

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Toute personne amenée à réaliser les opérations de nettoyage-désinfection

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Exercices pratiques en situation
+ Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage-désinfection
- Connaître et appliquer les différentes étapes
- Comprendre quels sont les facteurs à maîtriser et pourquoi
- Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôle de son efficacité

PROGRAMME

- Exigences réglementaires et nettoyage/désinfection
- Zoom sur le monde microbien
- Conséquences des contaminations involontaires, liées à un manquement de nettoyage
- Mise en situation sur le terrain pour observer et commenter les méthodes de travail
- Contamination de boîtes de Petri afin de juger de l'efficacité du nettoyage-désinfection
- Observation et commentaires des boîtes de Petriensemencées le premier jour de formation. Identification des pistes d'améliorations
- Les notions et facteurs clés à maîtriser
- Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection : plan en 5 ou 7 étapes, adapté au secteur de l'entreprise
- La validation et l'enregistrement
- L'amélioration continue



action
terrain

“

«Elle a répondu à tous nos questionnements et nos attentes, beaucoup d'échanges très constructifs, beaucoup d'exercices d'applications»

Formation Pratique de l'audit qualité interne
CAILLEAU HERBORISTERIE - avril 2022

réf : **CM.01**

INTER
ENTREPRISE

590€

19 mars
03 oct.

INTRA
ENTREPRISE

1

JOUR

PUBLIC

Toute personne souhaitant les bases de la microbiologie des cosmétiques

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Activités de réflexion
+ Exemples d'interprétation de rapports d'essais

DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les produits cosmétiques
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyses

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les cosmétiques : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par ces micro-organismes
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation réalisable en visio

réf : **CM.02**

INTRA
ENTREPRISE

1

JOUR

PUBLIC

Pharmaciens responsables, Responsables qualité, Assistants qualité et Responsables hygiène de l'industrie pharmaceutique et cosmétique

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage CM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Étude de cas
+ Formation animée par un expert en microbiologie

CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

POUR LES PRODUITS DESTINÉS AUX SECTEURS PHARMACEUTIQUES ET COSMÉTIQUES

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences et risques en fonction des résultats d'analyses
- Comprendre l'analyse microbiologique et les différentes méthodes proposées
- Connaître la réglementation des secteurs pharmaceutique et cosmétique
- Déterminer les critères microbiologiques en fonction du produit

PROGRAMME

- Les notions de microbiologie et les risques microbiologiques des produits cosmétiques et pharmaceutiques
- Le but et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes et leur choix
- La réglementation des secteurs pharmaceutique et cosmétique



Formation réalisable en visio



DES FORMATIONS INTERACTIVES

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

UN MAXIMUM DE PRATIQUE

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

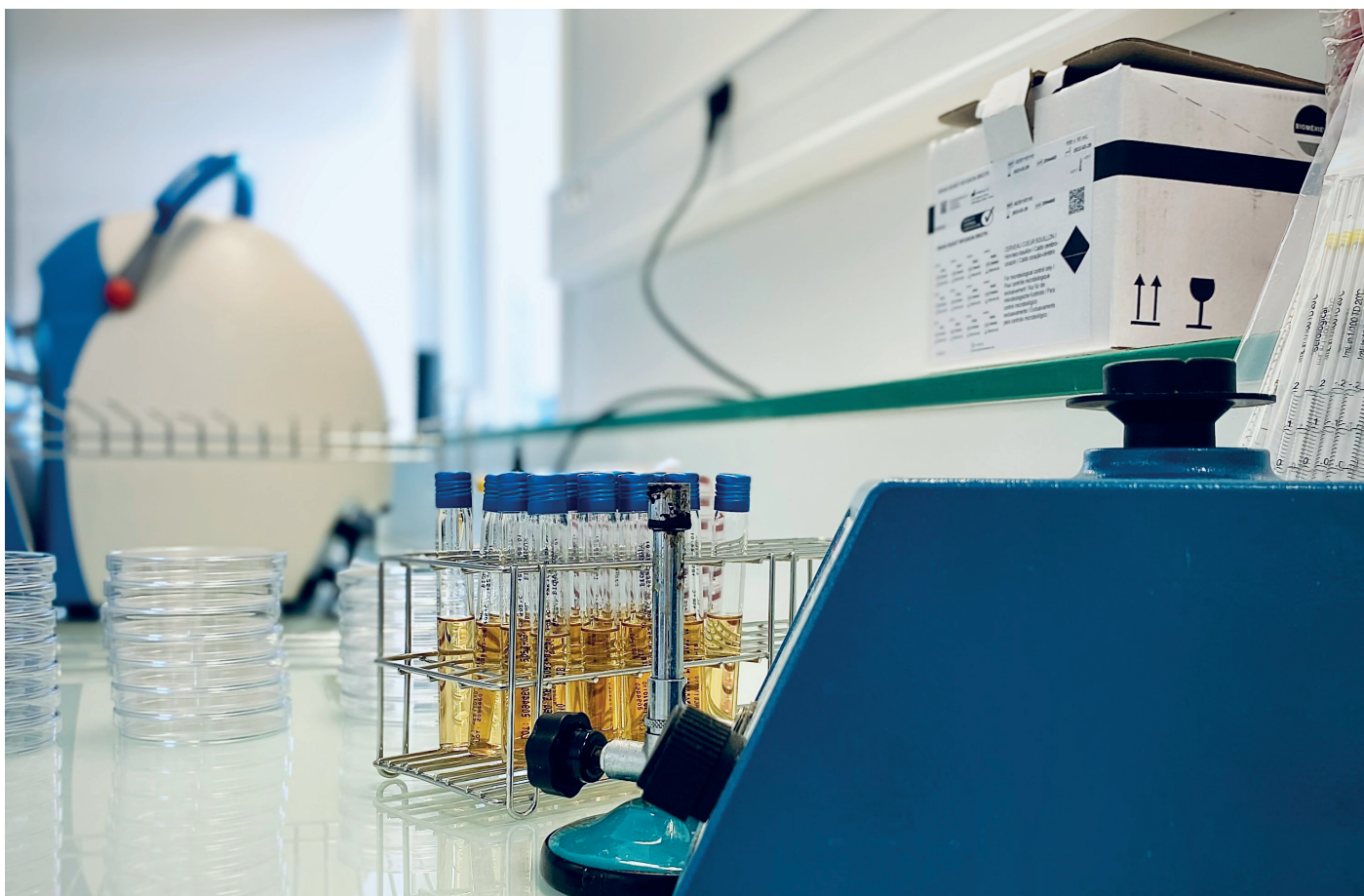
UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

INTER
ENTREPRISE

RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER
Cosmétique en page 15

Plus d'informations sur www.laboratoire-microsept.fr



FORMATION LABORATOIRE

MICROBIOLOGIE	_____	p 77-78
MANIPULATION	_____	p 78-81
ACCREDITATION	_____	p 82-86
QUALITÉ	_____	p 88-91

réf : LC.01

INTER
ENTREPRISE

590€

19 mars
03 oct.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Toute personne travaillant dans le secteur agro-alimentaire souhaitant acquérir les bases de la microbiologie des aliments

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Activités de réflexion
+ Exemples d'interprétation de rapports d'essais

DÉCOUVREZ LA MICROBIOLOGIE

OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments
- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique
- Lire et interpréter un rapport d'analyse

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation réalisable en visio

réf : LC.02

INTER
ENTREPRISE

1190€

20-21 juin
12-13 déc.

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Personnels travaillant dans le secteur alimentaire en production, qualité ou laboratoire

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage LC.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Activités de réflexion
+ Étude de cas

MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'écologie et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Lister les méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les ateliers de production

PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



Formation réalisable en visio

réf : **LC.03**

INTER
ENTREPRISE **590€** 26 sept.

INTRA
ENTREPRISE **1**
JOUR

PUBLIC Personnels travaillant dans le secteur alimentaire en qualité ou laboratoire

PRÉ-REQUIS Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

(le stage LC.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Étude de cas

VIRUS DES ALIMENTS

OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en industrie alimentaire
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

PROGRAMME

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



Formation réalisable en visio

MANIPULATION EN LABORATOIRE

réf : **LM.01**

INTER
ENTREPRISE **1790€** 04-05-06 juin
26-27-28 nov.

INTRA
ENTREPRISE **3**
JOURS

PUBLIC Toute personne amenée à travailler en laboratoire de microbiologie

PRÉ-REQUIS Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Activités de réflexion
+ Stage comportant 75 % de travaux pratiques
+ Nombre de participants limité à 4 personnes

PRATIQUE DE LA MICROBIOLOGIE DES ALIMENTS AU LABORATOIRE

OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Manipuler en laboratoire de microbiologie selon les Bonnes Pratiques de Laboratoire
- Réaliser une analyse microbiologique simple de dénombrement, depuis la préparation de l'échantillon jusqu'à la lecture et l'interprétation des résultats

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Les règles de base pour travailler en microbiologie
- Réalisation d'une analyse microbiologique complète sur un aliment
- Les micro-organismes étudiés en alimentaire
- Les milieux de culture utilisés
- Les bonnes pratiques à respecter pendant l'analyse microbiologique
- Les tests d'identification de base



action terrain

réf : **LM.02**

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Personnels des laboratoires réalisant des préparations d'échantillons

PRÉ-REQUIS

Connaître les bases de la manipulation au laboratoire

+ Mise en situation
+ Démonstrations
+ Mise en pratique
+ Nombre de participants limité à 4 personnes

PRÉPARATION D'ÉCHANTILLONS POUR ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives à la préparation d'échantillons (série ISO 6887)
- Préparer une suspension mère selon les bonnes pratiques
- Repérer les préparations spécifiques selon les matrices et assurer la qualité de cette étape

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives à la préparation d'échantillons alimentaires
- Les règles générales de préparation d'échantillons pour analyse microbiologique
- Les méthodes de préparation d'aliments
- L'assurance qualité de la prise d'essai



réf : **LM.03**

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Personnels des entreprises alimentaires et des laboratoires amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement dans les entreprises, restaurants, magasins

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Visite préalable sur site
+ Adaptation des exemples
+ Applications pratiques à votre activité et vos méthodes

PRÉLÈVEMENTS D'ÉCHANTILLONS ALIMENTAIRES ET ENVIRONNEMENTAUX

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO 707, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



réf : **LM.04**

INTER
ENTREPRISE

810€

27-28 (M) juin

INTRA
ENTREPRISE

1,5

JOUR

PUBLIC

Responsables, techniciens de laboratoires

PRÉ-REQUIS

Connaître les bases de la microbiologie et avoir une expérience de manipulation au laboratoire de microbiologie

(le stage LM.01 peut répondre à ce besoin)

+ Pédagogie très participative
+ Travaux pratiques
+ Exemples concrets
+ Nombre de participants limité à 4 personnes

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES DE L'EAU

OBJECTIFS

- Connaître les micro-organismes de l'eau
- Recenser les méthodes d'analyses microbiologiques de l'eau
- Pratiquer une analyse d'eau

PROGRAMME

- Les micro-organismes de l'eau
- Les différentes méthodes normalisées en microbiologie des eaux
- Méthodes par ensemencement et par filtration sur membrane
- Pratique des analyses d'eau
- Interprétation des résultats



réf : **LM.05**

INTRA
ENTREPRISE

1

JOUR

PUBLIC

Personnels de maintenance des eaux de TAR et opérateurs effectuant les prélèvements d'eaux pour analyse

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Étude de cas
+ Réalisation de prélèvement

RISQUE LÉGIONELLE ET PRÉLÈVEMENTS

POUR ANALYSE LÉGIONELLE

OBJECTIFS

- Identifier l'origine et les risques vis-à-vis de la Légionelle
- Acquérir les réflexes pour assurer la sécurité des eaux de TAR (tours aéroréfrigérantes)
- Réaliser un prélèvement d'eau pour l'analyse de Légionelles selon les bonnes pratiques

PROGRAMME

- Le monde microbien
- La Légionelle : présentation du germe, sa pathogénicité, ses origines, les obligations réglementaires, la maîtrise du germe
- La réglementation en vigueur pour les eaux de TAR
- Maintenance et suivi des TAR
- La sécurité du personnel
- Prélèvements d'eaux pour l'analyse de la Légionelle
- Mise en application



réf : LM.06

INTRA
ENTREPRISE

0,5 à 1
JOUR

PUBLIC

Responsables, techniciens des services qualité ou laboratoire

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Vidéos
+ Visite préalable du site

SÉCURITÉ DU PERSONNEL AU LABORATOIRE

OBJECTIFS

- Repérer les situations dangereuses au laboratoire
- Évaluer les risques et adopter les moyens de prévention appropriés

PROGRAMME

- La sécurité au laboratoire : définition, réglementation, responsabilités
- Les situations dangereuses au laboratoire : danger biologique, danger physique, danger chimique, l'incendie
- Les moyens de prévention collectifs
- Les moyens de protection individuelle
- Application pratique sur des exemples adaptés au laboratoire client



réf : LM.07

NOUVEAU

INTER
ENTREPRISE

810€

04 et 05 (M) avril
14 (AM) et 15 oct.

INTRA
ENTREPRISE

1,5
JOUR

PUBLIC

Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Bases de microbiologie

+ Pratique des BPL adaptée à l'analyse PCR au laboratoire
+ Possibilité, en stage INTRA et sur demande, d'adapter la formation à la méthode PCR utilisée sur votre site
+ Nombre de participants limité à 4 personnes

LA BIOLOGIE MOLÉCULAIRE ET SON APPLICATION

VIA LA MÉTHODE PCR

OBJECTIFS

- Identifier les différentes étapes de la PCR.
- Maîtriser les contaminations croisées avec des BPL spécifiques PCR.
- Réaliser une analyse par PCR au sein d'un laboratoire de microbiologie

PROGRAMME

- But et principe de la PCR
- Les exigences générales et bonnes pratiques au laboratoire PCR afin de maîtriser les risques de contamination
- Pratique de l'analyse PCR au sein de laboratoire, selon la méthode BIORAD iQ-Check



réf : LA.01

INTER
ENTREPRISE

750€

15-16M fevrier
14(AM)-15 oct.

INTRA
ENTREPRISE

1,5
JOUR

PUBLIC

Responsables, techniciens
de laboratoires

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Études de cas à partir de situations
concrètes issues du laboratoire
+ Formation très pragmatique,
animée par un formateur, expert de
la norme NF EN ISO 17025

LES EXIGENCES DE LA NORME NF EN ISO 17025

OBJECTIFS

- Décrypter et comprendre les exigences de la norme NF EN ISO 17025 : 2017
- S'organiser pour la mise en place d'un système qualité en laboratoire

PROGRAMME

- Présentation des exigences générales et structurelles
- Présentation des exigences en matière de ressources
- Présentation des exigences relatives au processus
- Présentation des exigences relatives au management



Formation réalisable en visio

réf : LA.02

INTER
ENTREPRISE

1500€

11-12-13 juin

INTRA
ENTREPRISE

3

JOURS

PUBLIC

Personnels des laboratoires
amenés à réaliser des
audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle
en laboratoire

+ Réalisation d'un audit en conditions
réelles, dans un laboratoire
accrédité COFRAC Essais
sous le numéro 1-0880
(portée disponible sur www.cofrac.fr)
+ Pédagogie très participative
+ Mise en pratique constante des
participants

PRATIQUE DE L'AUDIT QUALITÉ INTERNE AU LABORATOIRE

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- Se comporter en tant qu'auditeur de manière efficace vis-à-vis de l'audit
- Réaliser un audit interne de laboratoire, selon l'ISO 17025 en conditions réelles

PROGRAMME

- Introduction : définitions et objectifs de l'audit interne, les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'action
- Le comportement de l'auditeur
- Réalisation d'un audit en conditions réelles : préparation, réalisation, identification des non-conformités, rédaction des fiches d'écart, présentation des conclusions de l'audit et rédaction du rapport d'audit



action terrain

réf : LA.03

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Directeurs,
Responsables qualité,
Assistants qualité,
Responsables techniques
de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Étude de cas
+ Activités de réflexion
+ Travaux dirigés
+ Stage animé par un expert du
laboratoire et des exigences de
l'accréditation

LA GESTION DES PORTÉES D'ACCREDITATION

(FLEX 1, FLEX 2, FLEX 3)

OBJECTIFS

- Connaître les types de portées d'accréditation FLEX 1, FLEX 2 et FLEX 3
- Comprendre l'intérêt de chaque type de portée
- Identifier les exigences pour satisfaire une portée FLEX 1, FLEX 2 et FLEX 3
- Mettre en place une accréditation en portée FLEX 3

PROGRAMME

- Les référentiels d'accréditation : LAB Réf 08
- Quels types de portée retenir en fonction du besoin du laboratoire ?
- Quels sont les éléments à mettre en place en fonction du type de portée d'accréditation ?
- Évaluation de la situation et identification des points de maîtrise pour satisfaire à chaque type de portée existant
- La mise en place et de la gestion d'une portée FLEX 3



Formation
réalisable
en visio

réf : LA.04

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Directeurs,
Responsables technique
et techniciens de
laboratoire,
Responsables qualité,
Assistants qualité de
laboratoire

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle
en laboratoire de
microbiologie

+ Comment optimiser son système
afin de répondre aux exigences et
recommandations

LES EXIGENCES DU LAB GTA 59 ET DE L'ISO 7218

OBJECTIFS

- Connaître et comprendre les exigences des référentiels LAB GTA 59 et ISO 7218
- Mettre en place et appliquer les éléments pour satisfaire aux exigences, du LAB GTA 59 et de l'ISO 7218

PROGRAMME

- Présentation des référentiels d'accréditation fixant les recommandations et exigences du LAB GTA 59 et ISO 7218
- Les éléments à mettre en place pour satisfaire aux recommandations et exigences du LAB GTA 59 et de l'ISO 7218



Formation
réalisable
en visio

réf : LA.05

INTER
ENTREPRISE

590€

21 mars
10 oct.

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Responsables techniques et techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Des connaissances en microbiologie alimentaire et en statistiques de base sont requises pour suivre ce stage
Maîtrise de l'outil Excel (formules de base)

+ Exemples concrets à partir de vos données

+ Exemples concrets pour des méthodes particulières : NPP, dénombrement avec confirmation

+ Utilisation d'un fichier Excel pour le calcul des incertitudes

INCERTITUDES DE MESURE EN MICROBIOLOGIE

SELON NF EN ISO 19036

OBJECTIFS

- Estimer les incertitudes des analyses de microbiologie alimentaire selon la norme NF EN ISO 19036
- Répondre aux exigences de l'accréditation ISO 17025 et aux recommandations du LAB GTA 59
- Calculer ses incertitudes de mesure selon les méthodes utilisées

PROGRAMME

- Les exigences de la norme ISO 17025 et les recommandations du LAB GTA 59, relatives aux incertitudes de mesure
- Les exigences de la norme ISO 19036
 - Définitions
 - Les sources d'incertitudes
 - L'incertitude liée à la méthode
 - L'incertitude liée à la matrice
 - Les incertitudes de distribution
- Exercices sur les données existantes et interprétation des résultats



Formation réalisable en visio

réf : LA.06

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Responsables Techniques, Responsables de Laboratoire et techniciens de laboratoire, Responsables et assistants qualité de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Des connaissances en microbiologie alimentaire et en statistiques de base
Maîtrise de l'outil Excel (formules de base)

+ Exemples concrets à partir de vos méthodes.

+ Formation animée par un laboratoire expert en validation de méthodes

VÉRIFICATION DES MÉTHODES MICROBIOLOGIQUES

SELON ISO 16140-3

OBJECTIFS

- Identifier les points-clés de la norme ISO 16140-3
- Trouver les informations nécessaires pour exploiter les résultats de sa vérification de méthode
- Etablir son plan d'expérience
- Lister les étapes des protocoles de vérification de méthodes

PROGRAMME

- Les exigences de la norme ISO 17025 relatives à la vérification des méthodes d'essais
 - Définitions
 - Rappels de statistiques simples
- La norme ISO 16140-3
 - La norme dans le contexte de la série de normes ISO 16140
 - Les principes généraux de la vérification de méthodes
 - Le protocole de la vérification des méthodes qualitatives
 - Le protocole de la vérification des méthodes quantitatives
 - L'exploitation des résultats
- Exemple à partir d'une méthode alternative validée



Formation réalisable en visio

réf : LA.07

NOUVEAU

INTER
ENTREPRISE

590€

14 mars
08 oct

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Responsables et
techniciens de
métrologie.

PRÉ-REQUIS

Connaître et utiliser les
matériels de laboratoire,

Connaître les notions de métrologie des
températures et des masses, incertitudes
incluses.

**+ Mise en situation, étude de cas,
travaux dirigés**

GESTION DE LA METROLOGIE AU LABORATOIRE

EN CONFORMITÉ AVEC LE GEN RÉF 10

OBJECTIFS

- Être en mesure d'argumenter ses choix métrologiques,
- Définir sa politique en matière de métrologie,
- Définir les voies de raccordement métrologique, ses besoins

PROGRAMME

- Vocabulaire et concept de base
- Gestion de la fonction métrologique
- Définition de la politique en matière de métrologie
- Le GEN Réf 10 du COFRAC :
 - Les voies de raccordements,
 - Les exigences à respecter en matière de métrologie interne,
 - La validation des méthodes d'étalonnage.
- Application aux documents et situations du laboratoire



**Formation
réalisable
en visio**

“

« Présentation très claire. Les études de cas ont permis de vérifier la bonne compréhension de la norme. La lecture de la norme est fortement simplifiée.

C'était un vrai challenge de réussir à expliquer cette norme plutôt complexe en visio pour un si grand nombre de personnes tout en maintenant attentifs les gens. Il est réussi !»

Formation vérification de méthodes ISO 16140-3
mars 2022

réf : LA.08

NOUVEAU

INTER
ENTREPRISE

1190€

28-29 nov.

INTRA
ENTREPRISE

2

JOURS

PUBLIC

Techniciens de laboratoire
Responsables de
laboratoire

PRÉ-REQUIS

Bases de microbiologie et
de statistiques
Maîtrise de l'outil Excel
(formules de base)

**+ Exercices pratiques de calculs sur
un exemple de méthode ou sur votre
méthode, (en intra)**

VALIDATION DES MÉTHODES MICROBIOLOGIQUES

SELON ISO 16140-4

OBJECTIFS

- Identifier les deux approches de validation des méthodes microbiologiques
- Lister les étapes du protocole de validation, selon ces deux approches
- Elaborer son protocole d'essais de validation
- Calculer et interpréter les résultats

PROGRAMME

- Les deux approches de validation
- Les protocoles de validation des méthodes qualitatives par approche factorielle
- Les protocoles de validation des méthodes qualitatives par approche conventionnelle
- Les protocoles de validation des méthodes quantitatives par approche factorielle
- Les protocoles de validation des méthodes quantitative par approche conventionnelle
- Application à une méthode qualitative et à une méthode quantitative



**Formation
réalisable
en visio**



DES FORMATIONS INTERACTIVES

Des outils pédagogiques ludiques pour favoriser l'implication des participants.

UN MAXIMUM DE PRATIQUE

Nous proposons des exercices pratiques avec mise en situation des participants.

UN SUIVI À COURT ET MOYEN TERME

Retour d'évaluation de la formation ainsi qu'un retour sur investissement.

INTER
ENTREPRISE

RETROUVEZ TOUS LES STAGES INTER
Laboratoire de la page 15 à 17

Plus d'informations sur www.laboratoire-microsept.fr

réf : LQ.01

INTER
ENTREPRISE

1190€

13-14 juin
08-09 oct.

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Responsables, techniciens de laboratoires de microbiologie

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience professionnelle en laboratoire

+ Pédagogie très participative
+ Études de cas
+ Activité de réflexion
+ Travaux dirigés

BONNES PRATIQUES DE LABORATOIRE EN MICROBIOLOGIE SELON ISO 7218

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences de la norme NF EN ISO 7218
- Mettre en oeuvre les pratiques de laboratoire adaptées pour garantir la fiabilité de ses résultats d'essais
- Gérer les équipements du laboratoire
- Assurer la qualité des résultats d'essais

PROGRAMME

- Définition des Bonnes Pratiques de Laboratoire
- Présentation des exigences générales de la norme NF EN ISO 7218
- Les échantillons pour analyse : réception, stockage et préparation
- Les locaux de laboratoire : conception, gestion des flux
- Les consommables de laboratoire
- Les équipements de laboratoire : achat, vérification et étalonnage
- La réalisation des analyses, étape par étape
- La qualité des résultats d'essais



Formation réalisable en visio

réf : LQ.02

INTRA
ENTREPRISE

1
JOUR

PUBLIC

Techniciens et responsables de laboratoire de microbiologie

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience professionnelle en laboratoire de microbiologie

+ Application pratique aux méthodes du laboratoire du site

HACCP LABORATOIRE

OBJECTIFS

- Présenter les principes de base de HACCP selon le Codex
- Lister les étapes de la démarche HACCP
- Définir les dangers, mesures préventives CCP et PrPo
- Appliquer la méthode HACCP aux méthodes de laboratoire

PROGRAMME

- Introduction à la méthode HACCP
- La méthode HACCP appliquée au laboratoire
 - Les 12 étapes et 7 principes de la méthode
 - L'analyse des dangers : liste des dangers, mesures préventives correspondantes, risque associé
 - La détermination des CCP et PrPo
 - Le suivi de chaque CCP ou PrPo



Formation réalisable en visio

réf : LQ.03

INTER
ENTREPRISE

750€

23-24 (M) mai

INTRA
ENTREPRISE

1,5
JOUR

PUBLIC

Responsables techniques et techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Avoir des bases en microbiologie des aliments et une expérience en entreprise alimentaire

(le stage LC.01 peut répondre à ce besoin)

- + Pédagogie très participative
- + Étude de cas
- + Travail de réflexion sur les plans de contrôles fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation
- + Stage animé par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

OPTIMISEZ VOS PLANS DE CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

OBJECTIFS

- Connaître les critères microbiologiques applicables en industrie alimentaire
- Mettre en oeuvre un plan de contrôles microbiologiques adapté à ses produits
- Optimiser les plans de contrôle de l'entreprise

PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD, critères Anses, critères des syndicats professionnels
- Les éléments-clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôles



INTER
ENTREPRISE

BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.



réf : LQ.04

INTRA
ENTREPRISE

1
JOURS

PUBLIC

Agents de laverie, agents de nettoyage, techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Aucun

+ Pédagogie très participative
+ Visite préalable sur site ou étude de vos documents en amont
+ Adaptation des exemples
+ Applications pratiques à votre activité

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION AU LABORATOIRE

GESTION DES DÉCHETS

OBJECTIFS

- Sensibiliser aux risques professionnels
- Connaître les méthodes et matériels de nettoyage adaptés au laboratoire
- Gérer les déchets en conformité à la réglementation

PROGRAMME

- Les dangers de contamination au laboratoire
- Les différentes opérations de nettoyage adaptées aux situations : matériels, produits, méthodes
- Les différents types de nettoyage au laboratoire : locaux, matériels, plans de travail
- Application pratique : nettoyage de plans de travail et de matériels
- Les différents types de déchets au laboratoire et la réglementation des déchets biologiques
- La gestion des déchets : tri à la source, décontamination, élimination



**action
terrain**

réf : LQ.05

INTER
ENTREPRISE

1190€

28-29 mars
19-20 sept.

INTRA
ENTREPRISE

2
JOURS

PUBLIC

Responsables techniques et
techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle
en laboratoire
Connaître et utiliser les
matériels de laboratoire
de microbiologie

+ Pédagogie très participative
+ Travaux dirigés
+ Mise en application

MÉTROLOGIE DES MASSES, VOLUMES ET TEMPÉRATURES AU LABORATOIRE

OBJECTIFS

- Recenser les exigences à mettre en place pour assurer la métrologie au sein de son laboratoire
- Comprendre la métrologie interne
- Utiliser et appliquer les éléments de métrologie interne

PROGRAMME

- Définitions et organisation nationale et internationale de la métrologie
- Gestion de la fonction métrologie
- Méthodologie du calcul des incertitudes
- Métrologie des masses et des balances
- Métrologie des pipettes
- Étalonnage d'une chaîne de température
- Caractérisation et surveillance des enceintes thermiques
- Mise en application



**action
terrain**

réf : LQ.06

INTER
ENTREPRISE

750€

07-08(M) mars
10-11(M) sept.

INTRA
ENTREPRISE

1,5
JOUR

PUBLIC

Responsables qualité,
Assistants qualité et
Techniciens des
laboratoires

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des
bases de la
microbiologie est
nécessaire pour
suivre cette formation

(le stage LC.01 peut répondre à ce besoin)

+ Étude de cas
**+ En formule inter, visite du
laboratoire Microsept**

COMPRENDRE ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES DE MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation de DVM
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



**Formation
réalisable
en visio**

HYGIÈNE, PASSEZ LE MESSAGE !

Améliorez vos pratiques par un affichage adapté et concret.



microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

J'adopte les bons réflexes

- ✓ À l'entrée en production
- ✓ À la sortie des toilettes
- ✓ Au changement de poste
- ✓ Après chaque tâche contaminante

LABORATOIRE MICROSEPT - 15, RUE DENIS PARNY - 49220 LE LION D'ANGERS - TEL. 02 41 41 70 70 - WWW.LABORATOIRE-MICROSEPT.FR

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

La qualité de nos produits commence par là !

LABORATOIRE MICROSEPT - 15, RUE DENIS PARNY - 49220 LE LION D'ANGERS - TEL. 02 41 41 70 70 - WWW.LABORATOIRE-MICROSEPT.FR

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

Je prends ma tenue en main !

Si nécessaire, port de masque et de gants selon le poste

LABORATOIRE MICROSEPT - 15, RUE DENIS PARNY - 49220 LE LION D'ANGERS - TEL. 02 41 41 70 70 - WWW.LABORATOIRE-MICROSEPT.FR

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

Je ferme les portes et les fenêtres

LABORATOIRE MICROSEPT - 15, RUE DENIS PARNY - 49220 LE LION D'ANGERS - TEL. 02 41 41 70 70 - WWW.LABORATOIRE-MICROSEPT.FR

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

Nettoyez et désinfectez avec

Respectez :

- ✓ temps de contact
- ✓ action mécanique
- ✓ concentration
- ✓ température d'usage

LABORATOIRE MICROSEPT - 15, RUE DENIS PARNY - 49220 LE LION D'ANGERS - TEL. 02 41 41 70 70 - WWW.LABORATOIRE-MICROSEPT.FR

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

Le lavage des mains en 6 étapes

1. Mouiller les mains à l'eau courante.
2. Appliquer le produit.
3. Frotter les mains ensemble pendant 10 secondes.
4. Frotter les mains ensemble pendant 10 secondes.
5. Rincer les mains à l'eau courante.
6. Sécher les mains avec un papier essuie-tout.

LABORATOIRE MICROSEPT - 15, RUE DENIS PARNY - 49220 LE LION D'ANGERS - TEL. 02 41 41 70 70 - WWW.LABORATOIRE-MICROSEPT.FR

Adoptez et faites respecter les bonnes pratiques d'hygiène dans votre établissement.

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

Plastifiées,
résistantes à l'humidité
et aux salissures,
facilement nettoyables.



BON DE COMMANDE

À REMPLIR ET RENVOYER À

À l'attention de Delphine RENOÜ-CHEVALIER par courrier à l'adresse suivante :

15, Rue Denis Papin Z.A. La Sablonnière 49220 LE LION D'ANGERS

accompagné d'un chèque du montant TTC de votre commande à l'ordre de LABORATOIRE MICROSEPT

OU TÉLÉCHARGEZ-LE SUR

www.laboratoire-microsept.fr

Nom :

Prénom :

Société :

Adresse de facturation :

Code Postal : Ville:.....

Courriel :

Tél. : Fax :

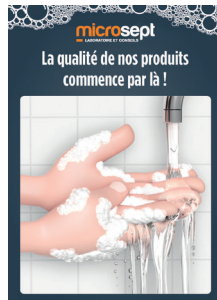
Adresse de livraison si différente :

Société :

Adresse :

Code Postal : Ville:.....

À l'attention de :



Réf 1

Le lavage des mains en 6 étapes

Réf 2

J'adopte les bons réflexes

Réf 3

La qualité de nos produits commence par là !

Réf 4

Je prends ma tenue en main

Réf 5

Je ferme les portes et les fenêtres

Réf 6

Nettoyez et désinfectez avec TACT

Formules	Tarif HT	Références	Qté totale	Total HT
FORMAT A4				
Jeu des 6 affiches	70 €	Références 1 à 6		
Affiche à l'unité	15 €	Indiquer le nombre sous chaque affiche		
Jeu de 10 affiches au choix	100 €	Indiquer le nombre sous chaque affiche		
FORMAT 40 x 60 cm				
Jeu des 6 affiches	110 €	Références 1 à 6		
Affiche à l'unité	25 €	Indiquer le nombre sous chaque affiche		
Jeu de 10 affiches au choix	160 €	Indiquer le nombre sous chaque affiche		
			TOTAL HT	
			TVA 20 %	
			TOTAL TTC	

Ces tarifs incluent les frais de préparation et d'envoi.
Pour toute commande d'un nombre différent, veuillez nous consulter.



microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

Des prestations de formations «sur mesure»

Formations
régulièrement mises à
jour sur les référentiels et
normes en vigueur

Formations en
intra au sein de
vos locaux

Une pédagogie
participative et
des formations
personnalisées

Un suivi à court et
moyen terme



BULLETIN D'INSCRIPTION STAGES INTER

INTER
ENTREPRISE

BÉNÉFICIEZ D'UNE REMISE DE 15 %
pour l'inscription de 2 personnes à un module inter.

INTITULÉ :

Référence et dates retenues:

PARTICIPANT(S)

Stagiaire 1 - Nom : Prénom :

E-mail :

Fonction :

Stagiaire 2 - Nom : Prénom :

E-mail :

Fonction :

Un des stagiaires présente-t-il une difficulté pour suivre la formation ? oui non

L'ENTREPRISE

Société : Activité :

Adresse :

Code Postal : Ville:.....

E-mail :

Tél. : Fax :

Responsable de l'inscription - Nom : Prénom.....

E-mail :

Tél. :

ADRESSE DE FACTURATION

L'entreprise ci-dessus L'organisme payeur suivant :

Raison sociale :

Adresse :

Code Postal : Ville:.....

E-mail :

Tél. : Fax :

Contact :

Je souhaite être recontacté en vue
d'une intervention sur site (intra)

Les participants à la formation attestent avoir pris
connaissance du programme de la présente
formation et des éventuels prérequis mentionnés dans
ce programme et attestent avoir le niveau requis pour
suivre cette formation

Date et signature Cachet de l'entreprise



À COMPLÉTER ET RENVOYER
Par courriel à
d.renou@microsept.fr

ou par courrier à l'attention de
Delphine RENOUCHEVALIER
à l'adresse suivante :

LABORATOIRE MICROSEPT
15, Rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

OU TÉLÉCHARGEZ-LE SUR
www.laboratoire-microsept.fr

La signature de ce bulletin d'inscription vaut acceptation de nos conditions
générales de vente présentes sur notre catalogue de formations 2023 et
sur notre site internet.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE – PRESTATIONS DE SERVICES

1. Généralités

Les présentes conditions générales de vente de prestations de services s'appliquent entre le LABORATOIRE MICROSEPT et ses clients. Le fait de passer commande implique de la part du client l'acceptation sans réserve de ces conditions générales.

Les prestations concernées par ces conditions générales de vente sont les formations intra-entreprise, les sessions de formation inter-entreprises et les prestations d'audit et conseil réalisées sur le site du client. Une formation inter-entreprises est une session ouverte à plusieurs entreprises ayant des stagiaires à former. Une formation intra-entreprise est une formation organisée pour une seule entreprise.

Le LABORATOIRE MICROSEPT s'engage à accompagner le client dans sa démarche de formation ou d'audit et conseil suivant son obligation de moyens.

Les conditions générales peuvent être modifiées à tout moment et sans préavis par le Prestataire, les modifications seront applicables à toutes les commandes postérieures à ladite modification.

2. Inscription et organisation des formations

Le client peut s'inscrire à l'une de nos formations, soit par l'envoi du bulletin d'inscription renseigné et signé au LABORATOIRE MICROSEPT par courrier, 15 rue Denis Papin ZA de la Sablonnière – 49220 LE LION D'ANGERS, par fax au 02 41 41 70 71 ou par courriel à l'adresse d.renou@microsept.fr.

Pour les formations inter-entreprises, le nombre de places étant limité, nous vous conseillons de vous inscrire à un de nos stages, dès que votre projet de formation est validé et au minimum un mois avant la date prévue de commencement du stage, par la signature d'un bulletin d'inscription.

L'inscription à une formation implique que le participant ait le niveau de connaissances requis pour suivre la formation, les éventuels prérequis des formations étant indiqués dans le catalogue de formations du LABORATOIRE MICROSEPT ou sur le programme détaillé.

Les demandes de formations intra (réalisées sur votre site) donnent lieu à l'envoi d'un programme détaillé accompagné d'un devis. Le client est réputé avoir accepté une prestation en retournant au LABORATOIRE MICROSEPT le devis signé avec la mention « Bon pour accord ». Le devis ou le bulletin d'inscription doit être retourné par courrier, 15 rue Denis Papin – ZA de la Sablonnière – 49220 LE LION D'ANGERS, par fax au 02 41 41 70 71 ou par courriel à l'adresse d.renou@microsept.fr.

A réception du bulletin d'inscription (cas d'un stage inter) ou du devis signé (cas d'une formation intra), le LABORATOIRE MICROSEPT vous confirme votre inscription et vous adresse une convention de formation simplifiée. Celle-ci doit être complétée et nous être retournée par courrier ou par courriel, avant le début de la formation.

Les formations se déroulent dans nos locaux au Lion d'Angers, dans des locaux loués par nos soins (dans ce cas, le lieu du stage est indiqué au niveau du programme ou de la convention) ou dans vos propres locaux.

Le formateur est chargé de mettre tout en oeuvre pour assurer la sécurité des participants. Lorsque les formations ne se tiennent pas dans les locaux du LABORATOIRE MICROSEPT, les entreprises qui accueillent la formation doivent également assurer la sécurité des participants. Les participants doivent respecter les consignes générales de sécurité et le règlement intérieur de l'espace de formation, le cas échéant.

La responsabilité du LABORATOIRE MICROSEPT est limitée au non-respect de ses obligations dans le cadre de la convention de formation. En tout état de cause, la res-

ponsabilité du LABORATOIRE MICROSEPT sera limitée au montant de la prestation de formation réglée par le client. A l'issue de la formation, une attestation de présence individuelle est adressée à chaque participant. Chaque stagiaire remplit un questionnaire d'évaluation de la formation. Une évaluation des connaissances peut être réalisée en fin de formation ou quelques semaines après. Nos formations entrent dans le cadre de la formation continue des salariés.

Cas des participants présentant une difficulté à suivre la formation : toute inscription d'un stagiaire à un de nos stages inter-entreprises peut signaler si le participant présente une difficulté pour suivre la formation, auquel cas des précisions devront être apportées par le biais du bulletin d'inscription, afin que le LABORATOIRE MICROSEPT puisse déterminer si la prestation de formation est accessible ou non. A défaut d'accessibilité par le participant, le LABORATOIRE MICROSEPT mettra tout en oeuvre pour adapter ses outils et méthodes pédagogiques aux publics concernés. Dans le cas des formations intra-entreprise, qui se déroulent dans les locaux du demandeur, celui-ci est responsable de l'accessibilité des locaux aux personnes présentant une difficulté à suivre la formation et de la fourniture éventuelle de dispositifs favorisant le transfert pédagogique entre le formateur et le stagiaire.

3. Annulation ou report

3.1. Cas des stages inter-entreprises

Le LABORATOIRE MICROSEPT se réserve le droit d'annuler ou de reporter un stage au plus tard 3 semaines avant la date de début de stage, si les circonstances l'y obligent. Le LABORATOIRE MICROSEPT informera l'entreprise cliente 3 semaines avant la date de la formation et lui proposera un report d'inscription sur la session suivante.

Toute annulation de l'inscription d'un stagiaire doit nous être signalée par téléphone et confirmée par écrit. Vous pouvez remplacer un stagiaire par un autre, sans frais, en nous prévenant par courriel au plus tard la veille de la formation et en nous indiquant par écrit le nom et les coordonnées du nouveau participant.

En cas d'annulation signalée par écrit de la part du client, il sera facturé :

- 20 % du montant du stage, pour une annulation moins de 15 jours avant la date de la formation,
- 50 % du montant du stage, pour une annulation moins de 5 jours avant la date de la formation,
- 100 % du montant du stage en cas de non présentation du stagiaire, ou d'abandon en cours de formation.

3.2. Cas des formations intra-entreprise

Toute annulation d'une formation intra-entreprise doit nous être signalée au plus tôt par téléphone et confirmée par écrit. Des frais de déplacements déjà engagés par le LABORATOIRE MICROSEPT pourront être facturés au client, dans le cas où ces frais ne peuvent être remboursés (cas des billets de train ou d'avion) et dans tous les cas, en cas d'annulation moins de 7 jours avant la date prévue pour la formation.

4. Réserve de propriété – droits de propriété intellectuelle et industrielle

Le LABORATOIRE MICROSEPT conserve la propriété des cours, contenus et supports de formation remis aux stagiaires. Ils ne pourront ni être reproduits, ni communiqués, à titre gratuit ou non, à des tiers sans accord préalable du LABORATOIRE MICROSEPT.

5. Tarifs et conditions de règlement

Nos prix s'entendent en euros Hors Taxes par stagiaire et

sont majorés de la T.V.A au taux en vigueur à la date de facturation. Ils comprennent les frais pédagogiques, les déjeuners et pauses, ainsi que la documentation stagiaire, pour les formations inter-entreprises. Les frais de déplacement, d'hébergement et de dîners des stagiaires restent à leur charge.

Les formations intra-entreprise donnent lieu à devis et ne comprennent pas les frais de vie du formateur (hébergement, déplacement et restauration), sauf précision contraire dans le devis.

Les renseignements portés sur nos plaquettes, tarifs ou tout autre document n'engagent pas notre Société qui se réserve le droit d'apporter toute modification aux indications présentées dans ces documentations.

Notre organisme est certifié QUALIOPI.

Par conséquent, nos formations peuvent faire l'objet d'une prise en charge par votre organisme payeur. Celle-ci doit être faite avant le début de l'action de formation. La notification de prise en charge de l'organisme payeur sera adressée au LABORATOIRE MICROSEPT avant le commencement de la formation. Dans le cas où le LABORATOIRE MICROSEPT ne recevrait pas l'accord de prise en charge avant le début de la formation, les frais de formation seront facturés en totalité au client qui se fera rembourser, le cas échéant, directement par son organisme payeur. Le LABORATOIRE MICROSEPT décline toute responsabilité en cas de non-remboursement des frais de formation par l'organisme payeur, de même qu'il ne pourra être opposé par le client au LABORATOIRE MICROSEPT un refus de paiement au motif de l'absence de prise en charge des frais de formation par l'organisme payeur.

Le LABORATOIRE MICROSEPT est un organisme de formation professionnelle agréé sous le numéro de déclaration d'existence 52490110349. Il est également enregistré auprès de la DRAAF des Pays de La Loire sous le numéro 52 0072 43 2012, auprès de la DRAAF de la région Centre-Val de Loire, sous le numéro 24 0425 31 2022, auprès de la région Nouvelle Aquitaine, sous le numéro 75 0484 16 2023, et auprès de la DRAAF de la région Bretagne, sous le numéro 53 0277 16 2023, pour l'animation des formations Hygiène obligatoires pour la restauration commerciale. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

6. Facturation et conditions de paiement

Toute prestation de l'entreprise fait l'objet d'une facturation. Les factures sont payables par chèque, virement ou prélèvement à l'adresse indiquée sur la facture. Les paiements sont sans escompte.

Toutes les prestations réalisées par le LABORATOIRE MICROSEPT pour le compte de ses clients sont payables à réception de facture.

Tout règlement effectué après la date de paiement figurant sur la facture entraîne la facturation de pénalités de retard, conformément à l'article L.441-6 du Code du Commerce. Les pénalités, au taux de 8 % par an, sont exigibles le jour suivant la date de règlement indiquée sur la facture sans qu'un rappel soit nécessaire.

Les factures mentionnent également l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement en cas de retard de paiement conformément à l'article D.441-5 du Code de commerce.

Le client n'a pas le droit de retenir ou différer le paiement des sommes dues au LABORATOIRE MICROSEPT.

7. Règles applicables

Chaque stagiaire participant à une formation inter devra respecter le règlement intérieur et les règles applicables sur le site d'accueil.

Avant chaque stage inter, le LABORATOIRE MICROSEPT adresse par tous moyens au commanditaire un exemplaire de la plaquette « accueil stagiaires » ; il est de sa responsabilité de la transmettre au stagiaire.

Le stagiaire doit faire preuve de présence et d'assiduité pendant toute la durée de la formation. Il s'engage à si-

gner la feuille d'émargement chaque demi-journée.

Le Client s'oblige à souscrire et maintenir en prévision et pendant la durée de la formation une assurance responsabilité civile couvrant les dommages corporels, matériels, immatériels, directs et indirects susceptibles d'être causés par ses agissements ou ceux de ses préposés au préjudice du LABORATOIRE MICROSEPT, de ses formateurs ou aux tiers et contenant une clause de renonciation à recours, de telle sorte que le LABORATOIRE MICROSEPT ne puisse être recherché ou inquiété.

8. Force majeure

Le LABORATOIRE MICROSEPT ne saurait être tenue responsable d'un manquement quelconque à ses obligations dans le cadre de sa prestation de formation, si ce manquement résulte de tout événement de force majeure présentant les caractéristiques définies par la jurisprudence de la Cour de Cassation.

Hors cas de force majeure, le LABORATOIRE MICROSEPT se réserve le droit de modifier le programme de formation si, malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent.

9. Confidentialité, communication et protection des données

Le client et le LABORATOIRE MICROSEPT s'engagent à garder confidentiels, tant au sein de leur propre organisation que vis à vis des tiers, les informations et documents concernant l'autre partie, auxquelles elles auraient eu accès au cours de la réalisation de la prestation et ce quel que soit le support utilisé pour cette transmission (papier, dessins, supports informatiques, etc.) ou la forme de cette transmission. Les intervenants sont soumis à la confidentialité et ne communiquent aucun document client à des tiers.

Les informations demandées au Client sont nécessaires au traitement de sa commande. Le client s'engage à informer chaque stagiaire que les données collectées sont traitées informatiquement dans le cadre de l'inscription et du suivi de la formation.

Le client et le LABORATOIRE MICROSEPT sont tenus de garder et traiter les données qu'ils sont amenés à connaître avec le degré de protection adéquat, ils ne doivent pas permettre ni faciliter, sauf autorisation préalable et écrite de l'autre partie, la publication ou la diffusion de toutes données, ni les utiliser à d'autres fins que celle de la réalisation des prestations de formation.

Le client accepte d'être cité dans le catalogue formation du LABORATOIRE MICROSEPT ou sur son site Internet, comme client de ses prestations de formation, audit et conseil, ainsi qu'en cas de dispositions légales.

Conformément à la loi RGPD du 20 juin 2018, relative à la protection des données, le stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification des données le concernant et qu'à cette fin, il peut en faire la demande par courriel auprès du LABORATOIRE MICROSEPT. Le client est responsable de la conservation et de la confidentialité des données concernant le stagiaire et auxquelles il aura eu accès. Le LABORATOIRE MICROSEPT conserve les données nécessaires à l'archivage du dossier de formation.

10. Règlement amiable des litiges

Les droits et obligations des deux parties liées par la convention de formation sont régis par les lois françaises. Tout litige entre l'organisme de formation et le client sera réglé à l'amiable entre les deux parties. Dans le cas où il ne serait pas possible de régler le litige à l'amiable, le différend serait de la compétence exclusive du tribunal de commerce d'Angers (49).

microsept

■ FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CONTACT

Delphine RENOÜ-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : d.renou@microsept.fr

Formulaire de contact : www.laboratoire-microsept.fr



NOUS RÉPONDONS À VOS BESOINS



Respect de la
RÉGLEMENTATION



Renfort de la
SÉCURITÉ



Conformité à un
RÉFÉRENTIEL



Mise en place de
NOUVELLES MÉTHODES



Intégration du
NOUVEAU PERSONNEL

microsept
■ FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CONTACT

Delphine RENOÜ-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : d.renou@microsept.fr

Formulaire de contact : www.laboratoire-microsept.fr

