

FORMATION AUDIT CONSEIL 2024-2025



MISSIONS : CONSEIL

Nous vous proposons nos prestations d'accompagnement et de conseil dans le domaine de la sécurité des aliments (mise en place ou mise à jour de votre PMS, montage de votre dossier d'agrément, accompagnement vers la certification GFSI...) et pour vos laboratoires internes, accrédités ou non (conseil sur plan pour la création de votre laboratoire ou son agrandissement, accompagnement vers l'accréditation selon la norme ISO 17025,...)

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 MAÎTRISE SANITAIRE

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

ACCOMPAGNEMENT « MISE SOUS ASSURANCE QUALITÉ » SELON ISO 17025

Réf : **PC.L.02**

Mettre en œuvre 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.

CONSEIL SUR PLAN LABORATOIRE

Réf : **PC.L.03**

Mettre en œuvre l'assurance qualité

- 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.

MISSIONS : AUDIT

Nous vous proposons nos prestations d'audit interne dans le domaine de la sécurité des aliments (hygiène, PMS, agrément, diagnostic de contamination microbiologique) et pour vos laboratoires internes, accrédités ou non.

AUDIT HYGIÈNE

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

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

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

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.



FORMATION INDUSTRIE ALIMENTAIRE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
RÉGLEMENTATION
QUALITÉ
MICROBIOLOGIE

Hygiène et Sécurité des aliments – formule essentielle

ref : **I.01**

INTER ENTREPRISE	245 €	Le Lion d'Angers (49)
		11 mars 24
		18 novembre 24
INTRA ENTREPRISE	1 jour	Orléans (45)
		29 janvier 24
		17 juin 24

PUBLIC Toute personne manipulant des denrées alimentaires

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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, chimiques, physiques et allergènes
- * Les moyens de prévention des contaminations
- * Autocontrôles et enregistrements

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Hygiène et Sécurité des aliments – à la carte

ref : **I.02**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Toute personne manipulant
des denrées alimentaires

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Test éducatif sur le lavage des mains
- * Visite préalable du site (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

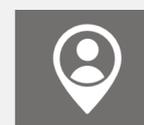
PROGRAMME ADAPTABLE - Faites vos choix selon les thématiques listées ci-dessous :

RÉGLEMENTATION

- * Environnement réglementaire et exigences des clients
- * HACCP
- * FOOD DEFENSE
- * 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 de 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



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

HACCP, étape par étape

ref : **IR.01**

INTER
ENTREPRISE 750 €

Le Lion d'Angers (49)

04-05 avril 24

02-03 décembre 24

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Personnel de production, membres de l'équipe HACCP

PRÉ-REQUIS

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

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Réalisation d'un diagramme de fabrication
- * Etude de cas

En intra, possibilité de travailler sur les documents existants de l'entreprise.

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 l'HACCP selon le Codex Alimentarius
- * Présentation des 5 étapes préalables
- * Présentation des 7 principes de l'HACCP
- * Application pratique



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Réglementation INCO : étiquetage, valeurs nutritionnelles et allergènes

ref : **IR.02**



590 €

Le Lion d'Angers (49)

27 février 24

07 novembre 24



1 jour

PUBLIC

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

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- * Alternance de présentation théorique et d'exemples concrets
- * Echanges d'expériences

En intra, étude et validation de vos étiquetages.

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement n°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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire et le mettre à jour

ref : **IR.03**

INTER
ENTREPRISE Non réalisable

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC Responsables qualité, personnels de sociétés agroalimentaires

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

LES PLUS

* Nombreux exemples concrets : diagramme de fabrication, analyse des dangers selon vos processus, procédures, enregistrements/autocontrôles

Modalités d'évaluations des acquis

Mind-mapping - rédaction d'une procédure

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 et les 12 étapes
- * La traçabilité
- * La gestion des produits non-conformes (alertes/retraits/rappels)



Formation réalisable en visio

Pratique de l'audit qualité interne

ref : **IQ.01**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

3 jours

PUBLIC

Responsable qualité,
Personnels des entreprises
alimentaires amenés à
réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance du
référentiel à auditer

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Mise en situation des participants

Modalités d'évaluations des acquis

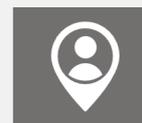
Evaluation des acquis par évaluation lors de la réalisation des parties d'audit par les stagiaires

OBJECTIFS

- * Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- * Lister les étapes clés vis 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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

FSSC 22000 FOOD

ref : **IQ.02**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC
Responsable 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

LES PLUS

* Formation animée par un auditeur
qualifié IFS et BRCGS

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

OBJECTIFS

- * Comprendre les exigences du référentiel d'audit FSSC 22000
- * Evaluer 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, nouveauté 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 du référentiel ?"



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

BRCGS FOOD V9

ref : **IQ.03**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

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

LES PLUS

* Formation animée par un auditeur
qualifié IFS et BRCGS

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

OBJECTIFS

- * Comprendre les exigences du référentiel
- * Evaluer 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 FOOD 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 du référentiel ?"



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

IFS FOOD V8

ref : **IQ.04**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

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 IFS FOOD

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Comprendre les modifications des exigences du référentiel
- * Evaluer 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 du référentiel IFS FOOD V8
- * Exigences 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 du référentiel ?"



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Matériaux et objets au contact des aliments

ref : **IQ.05**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables qualité,
responsables de
production, Responsables
R&D et leurs adjoints

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- * Etudes de cas relatives à l'interprétation d'exemples de déclarations de conformité
- * Etude de vos documents (à apporter le jour de la formation)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Comprendre les exigences réglementaires
- * Lister les informations à demander à ses fournisseurs
- * Interpréter les informations obtenues

PROGRAMME

- * Les réglementations générales concernant les matériaux et objets en contact avec les aliments
- * Les réglementations spécifiques concernant les matériaux et objets en contact avec les aliments (harmonisées au niveau de l'Union Européenne ou relevant du droit national)
- * La déclaration écrite de conformité d'aptitude au contact des aliments
- * En matière de migration : que demander à ses fournisseurs ?
- * Mise en pratique : évaluation d'exemples d'informations en provenance des fournisseurs



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Métrologie en production

ref : **IQ.06**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 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)

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

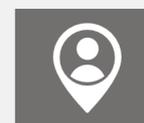
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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)



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Optimisez vos plans de contrôles microbiologiques

ref : **IQ.07**

INTER
ENTREPRISE 750 €

Le Lion d'Angers (49)
11-12 avril 24

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

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etude 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 animée par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement n°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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Animez vos formations hygiène autrement

ref : **IQ.08**

INTER
ENTREPRISE

1190 €

Le Lion d'Angers (49)

16-17 mai 23

05-06 décembre 24

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

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis à l'aide d'une grille spécifique "animation d'une séquence de formation"

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Sécurité du personnel en industrie

ref : **IQ.09**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Toute personne travaillant
dans l'entreprise

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * 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

Modalités d'évaluations des acquis

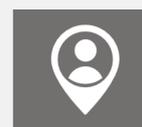
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Zoning : mettre en place un plan de contrôle environnemental

ref : IQ.10

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)
10 septembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Assistants et responsables qualité, Responsables de production

PRÉ-REQUIS

Avoir des connaissances en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène

LES PLUS

* Pédagogie participative

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

Delphine RENOUCHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Gestion de crise

ref : **IQ.11**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

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

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

* Formation animée par un auditeur
qualifié IFS

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

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

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Exercice d'entraînement à la gestion de crise

ref : **IQ.12**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Membres de l'équipe de
gestion de crise

PRÉ-REQUIS

Connaître le protocole
théorique de la gestion de
crise

LES PLUS

* **Formation animée par un auditeur
qualifié IFS**

Modalités d'évaluations des acquis

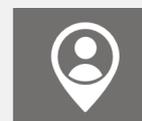
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

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 prévenir à des prises de décisions adaptées
- * Maîtriser 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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Maîtriser la contamination en Listeria dans l'environnement

ref : IQ.13

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

09 avril 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables et assistants qualité, Responsables de production, Responsables de nettoyage et de désinfection

PRÉ-REQUIS

Avoir des connaissances en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène

LES PLUS

- * Pédagogie participative
- * Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 le domaine alimentaire
- * La contamination croisée
- * Le principe de zoning
- * Les méthodes de prélèvements et d'analyses
- * Utiliser les résultats pour avancer

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Découvrez la microbiologie

ref : **IM.01**

INTER
ENTREPRISE 590 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 24

03 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Tout public

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Activité de réflexion
- * Exemples d'interprétation de rapports d'essais

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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
- * Le micro-organisme en tant que vecteur de contamination
- * Les maladies transmises par les aliments
- * L'analyse microbiologique
- * L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Micro-organismes pathogènes des aliments

ref : **IM.02**

INTER
ENTREPRISE 1190 €

Le Lion d'Angers (49)
20-21 juin 24
12-13 décembre 24

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.

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Activité de réflexion
- * Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Virus des aliments

ref : **IM.03**

INTER
ENTREPRISE 590 €

Le Lion d'Angers (49)
26 septembre 24

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Responsables et assistants qualité, Responsables de production, Techniciens du laboratoire interne

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire.

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * Etat 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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

ref : **IM.05**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)

07-08 mars 24

10-11 septembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1,5 jour

PUBLIC

Responsables qualité et assistants qualité,
Techniciens du laboratoire interne

PRÉ-REQUIS

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

LES PLUS

- * Etude de cas
- * En formation INTER, visite du laboratoire

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 la DVM
- * Lire et interpréter un rapport d'analyses
- * Mise en place d'actions en fonction du risque



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

ref : **IM.06**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

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

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Visite préalable sur site
- * Adaptation des exemples
- * Application des pratiques à votre activité et vos méthodes

Modalités d'évaluations des acquis

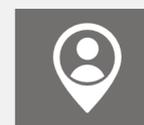
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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**

Risque Légionelle et prélèvements pour analyse Légionelle

ref : **IM.07**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

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

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etude de cas
- * Réalisation de prélèvements

Modalités d'évaluations des acquis

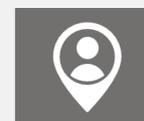
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

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



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr



FORMATION GRANDE DISTRIBUTION

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
RÉGLEMENTATION
QUALITÉ
MICROBIOLOGIE

Hygiène et Sécurité des aliments – formule essentielle

ref : **G.01**

INTER
ENTREPRISE

245 €

Le Lion d'Angers (49)

11 mars 24

18 novembre 24

Orléans (45)

29 janvier 24

17 juin 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne manipulant des denrées alimentaires

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 : origines des contaminations, dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes
- * Les moyens de prévention des contaminations
- * Autocontrôles et enregistrements

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Hygiène et Sécurité des aliments – à la carte

ref : **G.02**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables qualité et
assistants qualité,
Techniciens du laboratoire
interne

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Test éducatif sur le lavage des mains
- * Visite préalable du site (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

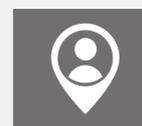
PROGRAMME ADAPTABLE – Faites vos choix selon les thématiques listées ci-dessous :

RÉGLEMENTATION

- * Environnement réglementaire et exigences des clients
- * HACCP
- * PMS
- * FSQS

QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

- * Les 4 dangers dans le domaine alimentaire
- * Les corps étrangers
- * La gestion des allergènes
- * Le monde microbien
- * Les bonnes pratiques d'hygiène adaptées à votre activité
- * La gestion des températures
- * La gestion des contaminations croisées
- * La gestion des documents et enregistrements
- * La gestion de la traçabilité (étiquetage,...)
- * Nettoyage et désinfection (TACT)
- * La gestion des non-conformités
- * Audit hygiène en rayon fait par le personnel et/ou le formateur



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Préparation aux audits spécifiques à la grande distribution

ref : **GR.01**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

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

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * Présentation générale du référentiel
- * Rappels des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- * Présentation des règles d'évaluation, notation et des KO
- * Interprétation du référentiel rayon par rayon (option : réflexion sur les non-conformités suite aux audits précédents)
- * Mise en situation en salle

HACCP, étape par étape

ref : **GR.02**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)

04-05 avril 24

02-03 décembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1,5 jour

PUBLIC

Personnel de production,
membres de l'équipe
HACCP

PRÉ-REQUIS

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

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Réalisation d'un diagramme de fabrication
- * Etude de cas

En intra, possibilité de travailler sur les documents existants de l'entreprise.

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 l'HACCP selon le Codex Alimentarius
- * Présentation des 5 étapes préalables
- * Présentation des 7 principes de l'HACCP
- * Application pratique



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Réglementation INCO : étiquetage, valeurs nutritionnelles et allergènes

ref : **GR.03**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

27 février 24

07 novembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

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

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- * Alternance de présentation théorique et d'exemples concrets
- * Echanges d'expériences

En intra, étude et validation de vos étiquetages.

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement n°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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Pratique de l'inspection selon le référentiel FSQS

ref : **GQ.01**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

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

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

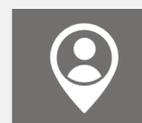
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Pratique de l'audit qualité interne en magasin

ref : **GQ.02**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Personnels amenés à
réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance du
référentiel à auditer

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

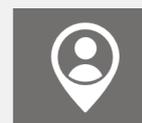
Evaluation des acquis par évaluation lors de la réalisation des parties d'audit par les stagiaires

OBJECTIFS

- * Acquérir une méthodologie d'audit conforme à la norme ISO 19011
- * Lister les étapes clés vis 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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Optimisez vos plans de contrôles microbiologiques

ref : **GQ.03**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)

11-12 avril 24

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

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etude 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 animée par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Connaître les critères microbiologiques applicables en grande distribution
- * Mettre en oeuvre un plan d'autocontrôles microbiologiques adaptés à ses produits
- * Optimiser les plans de contrôles du magasin

PROGRAMME

- * Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement n°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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Découvrez la microbiologie

ref : **GM.01**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 24

03 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne souhaitant acquérir les bases de la microbiologie des aliments

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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
- * Le micro-organisme en tant que vecteur de contamination
- * Les maladies transmises par les aliments
- * L'analyse microbiologique
- * L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Micro-organismes pathogènes des aliments

ref : **GM.02**

INTER
ENTREPRISE

1190 €

Le Lion d'Angers (49)

20-21 juin 24

12-13 décembre 24

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Responsables rayons et/ou qualité

PRÉ-REQUIS

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

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Activité de réflexion
- * Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 et 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 et en rayon



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Virus des aliments

ref : **GM.03**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)
26 septembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne de la GMS

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des
base de la microbiologie
est nécessaire.

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * Etat 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 et prévalence
- * Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production (ou les moyens de maîtrise dans les rayons)
- * L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

ref : **GM.05**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)

07-08 mars 24

10-11 septembre 24

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.

LES PLUS

- * Etude de cas
- * En formation INTER, visite du laboratoire

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 la DVM
- * Lire et interpréter un rapport d'analyses
- * Mise en place d'actions en fonction du risque



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

ref : **GM.06**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

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

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Adaptation des exemples et applications pratiques à votre activité et vos méthodes
- * Visite préalable sur site en option

Modalités d'évaluations des acquis

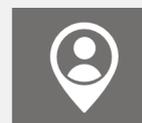
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation - Evaluation par la pratique

OBJECTIFS

- * Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- * Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, eau)
- * 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, ISO17604...)
- * 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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr



FORMATION RESTAURATION

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
RÉGLEMENTATION
QUALITÉ
MICROBIOLOGIE

Hygiène et Sécurité des aliments – formule essentielle

réf : **R.01**

INTER ENTREPRISE	245 €	Le Lion d'Angers (49)
		11 mars 24
		18 novembre 24
INTRA ENTREPRISE	1 jour	Orléans (45)
		29 janvier 24
		17 juin 24

PUBLIC Toute personne manipulant des denrées alimentaires

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 : origines des contaminations, dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes
- * Les moyens de prévention des contaminations
- * Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- * Autocontrôles et enregistrements

Hygiène et Sécurité des aliments – à la carte

réf : **R.02**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Tout public travaillant en
production alimentaire

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Test éducatif sur le lavage des mains
- * Visite préalable du site (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

PROGRAMME ADAPTABLE - *Faites vos choix selon 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 réalisé par le personnel et/ou le formateur



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

réf : **RR.01**

INTER
ENTREPRISE

390 €

Le Lion d'Angers (49)

05-12 février 24

Orléans (45)

08-15 avril 24

02-09 décembre 24

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Toute personne manipulant des denrées alimentaires en restauration commerciale

PRÉ-REQUIS

Une expérience en cuisine de restauration commerciale est requise

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Exemples concrets
- * Test éducatif sur le lavage des mains
- * Observations de boîtes de Pétri

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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, dangers 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 répondant aux exigences de l'arrêté du 05/10/2011*

*Microsept est enregistré pour ce module auprès des DRAAF suivantes :

- * Pays de la Loire sous le n° 52 0072 43 2012,
- * Centre Val de Loire sous le n° 24 0425 31 2022
- * Bretagne sous le n° 53 0277 16 2023
- * Nouvelle Aquitaine sous le n° 75 0484 16 2023

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

HACCP, étape par étape

réf : **RR.02**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)

04-05 avril 24

02-03 décembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1,5 jour

PUBLIC

Personnels de production, responsable du dossier PMS

PRÉ-REQUIS

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

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire et le mettre à jour

réf : **RR.03**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

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.

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 et les 12 étapes
- * La traçabilité
- * La gestion des produits non conformes

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Le règlement INCO : étiquetage, allergènes et valeurs nutritionnelles

réf : **RR.04**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

27 février 24

07 novembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables, personnels
de la restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Évaluer l'hygiène de votre restaurant selon la norme NF V 01-015

réf : **RQ.01**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

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

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance des Bonnes Pratiques d'Hygiène et une expérience en restauration

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

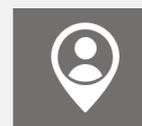
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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'améliorations selon son activité
- * Utiliser les outils et les 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



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Nettoyage et désinfection

réf : **RQ.03**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne amenée à
réaliser les opérations de
nettoyage et désinfection

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Pratique de l'audit qualité interne en production

réf : **RQ.04**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Personnels amenés à
réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir une connaissance du
référentiel à auditer

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Mise en situation des participants

Modalités d'évaluations des acquis

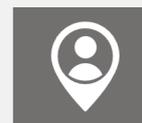
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Matériaux et objets au contact des aliments

réf : **RQ.05**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables de restaurant, Responsables qualité

PRÉ-REQUIS

Avoir lu au préalable le règlement n° 1935/2004 et le règlement n°10/2011 (si concerné)

LES PLUS

+ Etudes de cas relatives à l'interprétation d'exemples de déclarations de conformité + Etude de vos documents (à apporter le jour de la formation)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Comprendre les exigences réglementaires
- * Lister les informations à demander à ses fournisseurs
- * Interpréter les informations obtenues

PROGRAMME

- * Les réglementations générales concernant les matériaux et objets en contact avec les aliments
- * Les réglementations spécifiques concernant les matériaux et objets en contact avec les aliments (harmonisées au niveau de l'Union Européenne ou relevant du droit national)
- * La déclaration écrite de conformité d'aptitude au contact des aliments
- * En matière de migration : que demander à ses fournisseurs ?
- * Mise en pratique : évaluation d'exemples d'informations en provenance des fournisseurs



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Établir un carnet sanitaire pour le suivi des installations d'eau chaude sanitaire

réf : **RQ.06**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables ou techniciens d'EHPAD, Hôpitaux, Collectivités locales ayant à charge la maintenance, des réseaux d'eau sanitaire, Qualiticien, hygiéniste, chargés d'affaires, technico-commerciaux, responsables d'exploitation et personnel d'encadrement

PRÉ-REQUIS

Connaître les bases des installations sanitaires

LES PLUS

+ En INTRA, formation proposée uniquement en complément de la prestation NET.RÉSEAU, proposée par Microsept DIGITAL [<http://www.microsept-digital.fr/>].

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Réaliser un carnet sanitaire dans le respect de la réglementation
- * Savoir utiliser l'application NET.RÉSEAU

PROGRAMME

- * Définition du carnet sanitaire
- * La bactérie Légionelle
- * Utilité d'un carnet sanitaire
- * Réglementations selon les arrêtés du 30/11/2005 et du 01/02/2010
- * Mise en place du carnet sanitaire

Partie structurelle (plan schéma de principe, recensement des différents réseaux de distribution, des équipements) Partie exploitation (opérations de maintenance, d'entretien et de surveillance)

Découvrez la microbiologie

réf : **RM.01**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 24

03 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne travaillant
en restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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
- * Le micro-organisme en tant que vecteur de contamination
- * Les maladies transmises par les aliments
- * L'analyse microbiologique
- * L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Micro-organismes pathogènes des aliments

réf : **RM.02**

INTER
ENTREPRISE

1190 €

Le Lion d'Angers (49)

20-21 juin 24

12-13 décembre 24

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Personnels travaillant en restauration

PRÉ-REQUIS

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

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Activités de réflexion
- * Étude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Virus des aliments

réf : **RM.03**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)
26 septembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne de la restauration

PRÉ-REQUIS

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

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Étude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

réf : **RM.04**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)

07-08 mars 24

10-11 septembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1,5 jour

PUBLIC

Toute personne de la restauration

PRÉ-REQUIS

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

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- * Comprendre l'analyse microbiologique
- * Savoir lire un rapport d'analyses
- * Mettre en œuvre un suivi des résultats et connaître les actions à mener en fonction des résultats obtenus

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

réf : **RM.05**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Personnels amenés à
réaliser des prélèvements
d'aliments ou
d'environnement en
restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

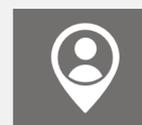
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- * Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces)
- * 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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr



FORMATION ARTISANS

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
RÉGLEMENTATION
QUALITÉ
MICROBIOLOGIE

Hygiène et sécurité des aliments – formule essentielle

ref : **A.01**

INTER
ENTREPRISE 245 €

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

Le Lion d'Angers (49)

11 mars 24

18 novembre 24

Orléans (45)

29 janvier 24

17 juin 24

PUBLIC Tout public travaillant en production alimentaire

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Test éducatif sur le lavage des mains
- * Visite préalable du site (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * Les enjeux de la réglementation actuelle
- * Les contaminations potentielles des aliments
- * Les moyens de prévention des contaminations
- * Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- * Autocontrôles et enregistrements

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

Delphine RENOUCHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Hygiène et sécurité des aliments – à la carte

réf : **A.02**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en
production alimentaire

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Test éducatif sur le lavage des mains
- * Visite préalable du site (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

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

PROGRAMME ADAPTABLE – Faites vos choix selon 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 réalisé par le personnel et/ou le formateur



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire et le mettre à jour

ref : **AR.01**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Employés et chefs
d'entreprises

PRÉ-REQUIS

La maîtrise des bonnes
pratiques d'hygiène

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

HACCP, étape par étape

ref : **AR.02**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)

04-05 avril 24

02-03 décembre 24

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
nécessaires pour suivre ce
stage

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

Delphine RENOUCHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Le règlement INCO

ref : **AR.03**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

27 février 24

07 novembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Exploitants artisans,
responsables de
l'étiquetage souhaitant
créer ses propres étiquettes

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Nettoyage et désinfection

ref : **AQ.01**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en
production alimentaire

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Optimisez vos plans de contrôles microbiologiques

ref : **AQ.02**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)
23-24 mai 24

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

LES PLUS

- * 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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Connaître les critères microbiologiques applicables en zone de production
- * Mettre en œuvre 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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Pratique de l'audit qualité interne en production

ref : **AQ.03**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Chefs d'entreprises et
employés

PRÉ-REQUIS

Avoir une connaissance du
référentiel à auditer

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Mise en situation des participants

Modalités d'évaluations des acquis

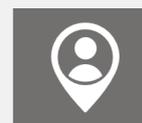
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Découvrez la microbiologie

ref : **AM.01**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 24

03 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Micro-organismes pathogènes des aliments

ref : **AM.02**

INTER
ENTREPRISE

1190 €

Le Lion d'Angers (49)

20-21 juin 24

12-13 décembre 24

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

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Activités de réflexion
- * Étude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Virus des aliments

ref : **AM.03**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)
26 septembre 24

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

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Étude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 et prévalence
- * Les moyens de maîtrise en zone de production
- * L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

ref : **AM.04**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)

07-08 mars 24

10-11 septembre 24

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

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- * Comprendre l'analyse microbiologique
- * Savoir lire un rapport d'analyses
- * Mettre en œuvre un suivi des résultats et connaître les actions à mener en fonction des résultats obtenus

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

ref : **AM.05**

INTER
ENTREPRISE Non réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

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

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

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



FORMATION COSMETIQUE

QUALITÉ
MICROBIOLOGIE

ISO 22716 bonnes pratiques de fabrication

ref : **CQ.01**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public devant
respecter les BPF

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- * 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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Pratique de l'audit qualité interne

ref : **CQ.02**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC Personnels amenés à
réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS Avoir connaissance du
référentiel à auditer

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Mise en situation des participants

Modalités d'évaluations des acquis

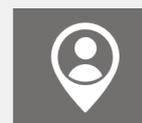
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Sécurité du personnel en industrie cosmétique

ref : **CQ.03**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

0,5 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en
industrie cosmétique

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- * 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

Modalités d'évaluations des acquis

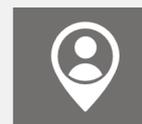
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Connaître les principaux risques dans l'entreprise
- * Connaître les principales mesures de précautions et de préventions mises en œuvre 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



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Nettoyage et désinfection

ref : **CQ.04**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Tout public travaillant en
industrie cosmétique

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage-désinfection
- * En connaître 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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Découvrez la microbiologie

ref : **CM.01**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 24

03 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public souhaitant les bases de la microbiologie des cosmétiques

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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'analyse

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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Critères microbiologiques pour produits destinés aux secteurs pharmaceutiques et cosmétiques

ref : **CM.02**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

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

LES PLUS

- * Étude de cas
- * Formation animée par un expert en microbiologie

Modalités d'évaluations des acquis

Évaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

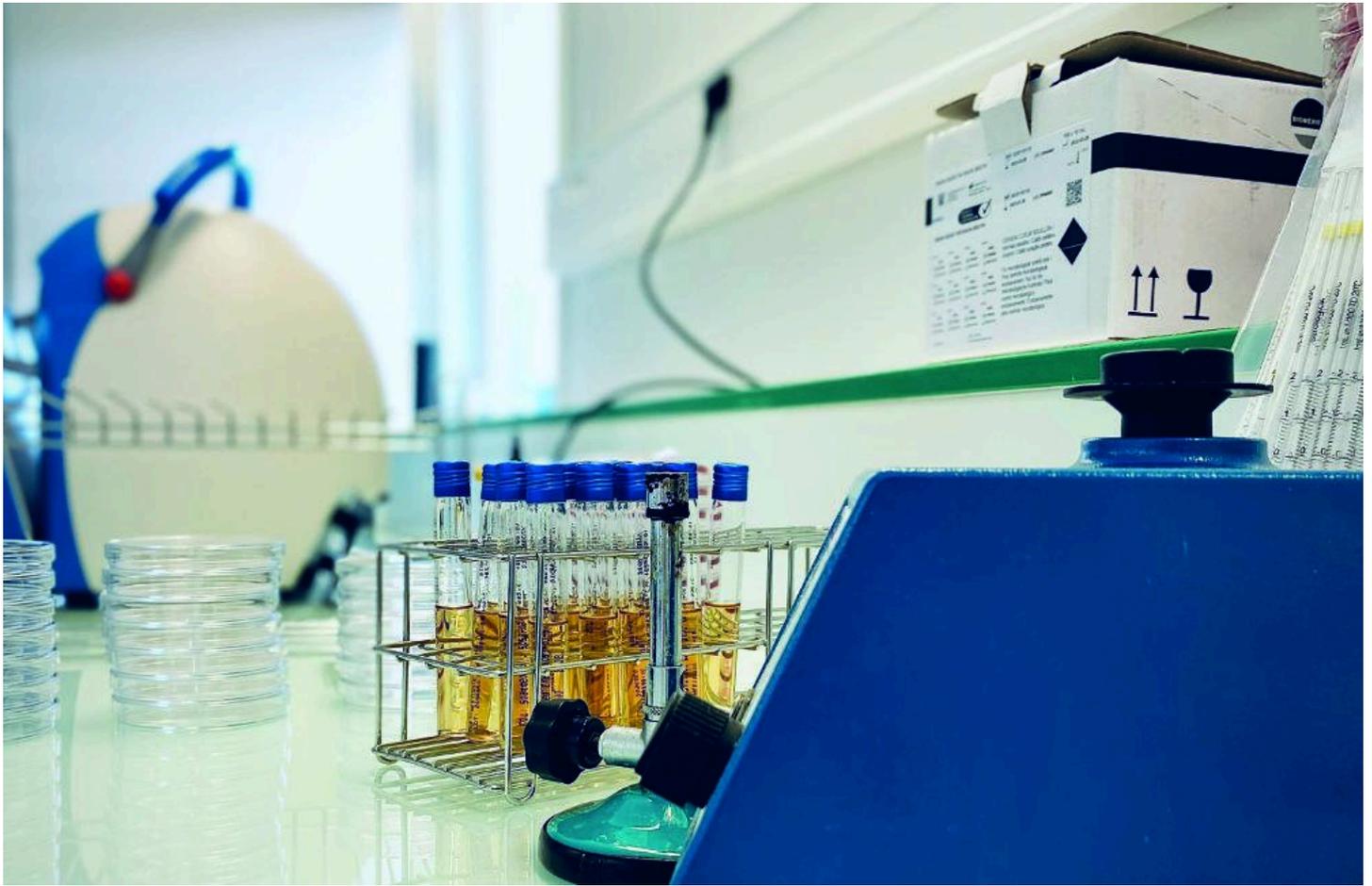
- * Connaître les conséquences et risques en fonction des résultats d'analyses
- * Comprendre l'analyse microbiologique et les différentes méthodes proposées
- * Connaître la réglementation des secteurs pharmaceutiques et cosmétiques
- * Déterminer les critères microbiologiques en fonction du produit

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



FORMATION LABORATOIRE

MICROBIOLOGIE
MANIPULATION
ACCREDITATION
QUALITÉ

Découvrez la microbiologie

réf : **LC.01**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 24

03 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Activité de réflexion
- * Exemples d'interprétation de rapports d'essais

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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
- * Le micro-organisme en tant que vecteur de contamination
- * Les maladies transmises par les aliments
- * L'analyse microbiologique
- * L'interprétation d'un bulletin d'analyses



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Micro-organismes pathogènes des aliments

réf : **LC.02**

INTER
ENTREPRISE

1190 €

Le Lion d'Angers (49)

20-21 juin 24

12-13 décembre 24

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Tout public travaillant en laboratoire ou production alimentaire

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire.

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Activité de réflexion
- * Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 : méthodes normalisées et méthodes alternatives
- * Critères de choix d'une méthode : réflexion sur les limites et avantages des méthodes utilisées par les stagiaires.
- * Les critères microbiologiques réglementaires
- * Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production ou au laboratoire



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Virus des aliments

réf : **LC.03**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)
26 septembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en laboratoire ou production alimentaire

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire.

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * Etat 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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

La biologie moléculaire et son application via la méthode PCR

réf : **LM.07**

INTER
ENTREPRISE

810 €

Le Lion d'Angers (49)

04-05 avril 24

14-15 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE

1,5 jour

PUBLIC

Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Connaître les bases de la microbiologie et la pratique de la manipulation au laboratoire

LES PLUS

- * Pratique des BPL adaptées à l'analyse PCR au laboratoire
- * Possibilité, en formation INTRA, d'adapter la formation à la méthode PCR utilisée sur votre site
- * Nombre de participants limité à 4

Modalités d'évaluations des acquis

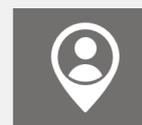
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation - Evaluation par la pratique

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * Les buts et principes de la PCR
- * Les exigences générales et bonnes pratiques au laboratoire PCR afin de maîtriser les risques de contamination
- * La pratique de l'analyse PCR au sein de laboratoires selon la méthode BIORAD iQ-Check



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

Delphine RENOUCHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Préparation des échantillons pour analyses microbiologiques

réf : **LM.02**

INTER
ENTREPRISE Non réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Tout public travaillant en laboratoire

PRÉ-REQUIS Connaître les bases de la manipulation au laboratoire de microbiologie

LES PLUS

- * Mise en situation
- * Démonstrations
- * Mise en pratique
- * Nombre de participants limité à 4, en stage INTER

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation - Evaluation par la pratique

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 aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux
- * Les règles générales de préparation d'échantillons pour analyse microbiologique
- * Les méthodes de préparation d'aliments
- * L'assurance qualité de la prise d'essai



action terrain

Prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

réf : **LM.03**

INTER
ENTREPRISE Non réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Personnels des entreprises alimentaires et des laboratoires amenés à réaliser des prélèvements

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Application pratique à votre activité et vos méthodes
- * Visite préalable sur site en option

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation - Evaluation par la pratique

OBJECTIFS

- * Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- * Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement
- * Pratiquer des prélèvements d'échantillons

PROGRAMME

- * Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux
- * Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- * Les méthodes de prélèvements d'aliments
- * Les méthodes de prélèvements d'environnement : méthodes par frottis, méthodes par impaction
- * Application pratique sur votre site



action terrain

Analyses microbiologiques de l'eau

réf : **LM.04**

INTER
ENTREPRISE

810 €

Le Lion d'Angers (49)
27-28 juin 24

INTRA
ENTREPRISE

1,5 jour

PUBLIC

Responsables et
techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Connaître les bases de la
microbiologie
Avoir une expérience de la
manipulation au laboratoire
de microbiologie

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Travaux pratiques
- * Nombre de participants limité à 4

Modalités d'évaluations des acquis

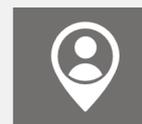
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation - Evaluation par la pratique

OBJECTIFS

- * Connaître les micro-organismes de l'eau
- * Recenser les méthodes d'analyse
microbiologique de l'eau
- * Pratiquer une analyse d'eau

PROGRAMME

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



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Sécurité du personnel au laboratoire

réf : **LM.06**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Responsables et
techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Vidéos
- * Audit sécurité du laboratoire

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Repérer les situations dangereuses au laboratoire
- * Evaluer les risques et adopter les moyens de maîtrise appropriés
- * Se protéger efficacement contre les différents dangers

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 du client



**action
terrain**

Risque Légionelle et prélèvements pour analyse Légionelle

réf : **LM.05**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

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

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etude de cas
- * Réalisation de prélèvements

Modalités d'évaluations des acquis

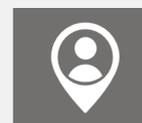
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz
en fin de formation

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 aérorefrigérantes)
- * 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



**action
terrain**

Les exigences de la norme NF EN ISO 17025

réf : **LA.01**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)

15-16 février 24

14-15 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE

1,5 jour

PUBLIC

Responsables et
techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etudes 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

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * La présentation des exigences de la norme NF EN ISO 17025
- * Les exigences générales et structurelles
- * Les exigences en matière de ressources : personnel, équipements, locaux, prestataires externes
- * Les exigences relatives au processus : méthodes, revue des demandes, rapports d'essais, assurance de la validité des résultats
- * Les exigences relatives au système de management



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Pratique de l'audit interne au laboratoire

réf : **LA.02**

INTER
ENTREPRISE

1500 €

Le Lion d'Angers (49)

11-13 juin 24

INTRA
ENTREPRISE

3 jours

PUBLIC

Responsables et
techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle en
laboratoire

LES PLUS

* Réalisation d'un audit en conditions réelles, dans un laboratoire accrédité par le COFRAC Essais sous le numéro 1-0880 (portée disponible sur www.cofrac.fr) pour la formule INTER, ou au sein de votre propre laboratoire (pour la formule INTRA)

* Pédagogie très participative

* Mise en pratique constante des participants

Modalités d'évaluations des acquis

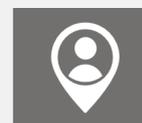
Evaluation des acquis par évaluation lors de la réalisation des parties d'audit par les stagiaires

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'audité
- * Réaliser un audit interne de laboratoire 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'actions
- * 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**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

La gestion des portées d'accréditation

réf : **LA.03**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables techniques
de laboratoire,
Responsables qualité

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle en
laboratoire

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etude de cas
- * Activités de réflexion
- * Stage animé par un évaluateur réalisant des audits pour des organismes d'accréditation

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Connaître les types de portée d'accréditation
- * Comprendre l'intérêt de chaque type de portée
- * Identifier les exigences pour satisfaire une portée FIXE, FLEXI ou FLEX2
- * Mettre en place une accréditation en portée FLEX2

PROGRAMME

- * Les référentiels de l'accréditation : LAB REF 08
- * Les portées à retenir en fonction du besoin du laboratoire
- * Les éléments à mettre en place en fonction du type de portée choisi
- * Evaluation de la situation et identification des points de maîtrise pour satisfaire à chaque type de portée



**Formation
réalisable
en visio**

Les exigences du LAB GTA 59 et de la norme NF EN ISO 7218

réf : **LA.04**

INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables techniques
de laboratoire, Techniciens
de laboratoire,
Responsables qualité

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle en
laboratoire de
microbiologie

LES PLUS

- * Exemples concrets
- * Stage animé par un formateur réalisant des audits pour des organismes d'accréditation

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Comprendre les exigences du référentiel LAB GTA 59, révision 2
- * Comprendre les exigences de la norme NF EN 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 exigences générales de la norme NF EN ISO 7218
- * Présentation des exigences du LAB GTA 59, révision 2 (juillet 2019)
- * Les éléments à mettre en œuvre pour satisfaire aux exigences et recommandations de la norme NF EN ISO 7218
- * Les éléments à mettre en œuvre pour satisfaire aux exigences et recommandations du LAB GTA 59



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Incertitudes de mesure en microbiologie selon la norme NF EN ISO 19036

réf : **LA.05**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

21 mars 24

10 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables techniques de laboratoire, Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Des connaissances en microbiologie alimentaire et en statistiques de base sont requises pour suivre ce stage. Maîtriser les formules de base sur Excel©. Avoir lu la norme avant de participer

LES PLUS

- * Exemples concrets à partir de vos données d'incertitudes
- * Exemples concrets pour des méthodes particulières : NPP, dénombrement avec confirmation
- * Utilisation d'un fichier Excel pour le calcul des incertitudes

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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
- * La norme NF EN ISO 19036 : définitions, sources d'incertitudes, incertitudes liées à la méthode, à la matrice et à la répartition des micro-organismes dans l'échantillon
- * L'incertitude composée et l'incertitude élargie
- * Exercices sur les données existantes et interprétations des résultats



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Vérification des méthodes microbiologiques selon la norme NF EN ISO 16140-3

réf : **LA.06**

INTER
ENTREPRISE Non réalisable

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC Responsables techniques de laboratoire, Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS Des connaissances en microbiologie alimentaire et en statistiques de base sont requises pour suivre ce stage. Maîtriser les formules de base sur Excel®. Avoir lu la norme avant de participer

LES PLUS

- * Exemples concrets à partir de vos méthodes
- * Formation animée par un laboratoire expert en validation de méthodes

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 NF EN ISO 16140-3 dans le contexte de la série de normes ISO 16140
- * 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 qualitative et d'une méthode quantitative



Formation réalisable en visio

Gestion de la métrologie au laboratoire en conformité avec le GEN REF 10

réf : **LA.07**

INTER
ENTREPRISE

590 €

Le Lion d'Angers (49)

14 mars 24

08 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables techniques de laboratoire, Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Connaître et utiliser les matériels de laboratoire, Connaître les notions de métrologie des températures et des masses, incertitudes incluses

LES PLUS

- * Mise en situation
- * Etudes de cas
- * Travaux dirigés

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Être en mesure d'argumenter ses choix métrologiques
- * Définir sa politique en matière de métrologie
- * Définir les voies de raccordement métrologique, ses besoins
- * Respecter les exigences du GEN GTA 01 et du GEN REF 10 du COFRAC

PROGRAMME

- * Vocabulaire et concept de base – Organisation nationale et internationale – Rappels
- * Gestion de la fonction métrologique : exigences, organisation, voies de raccordement, besoins métrologiques
- * Définition de la politique en matière de métrologie
- * Le GEN REF 10 du COFRAC : voies de raccordement, exigences à respecter en matière de métrologie interne, validation des méthodes d'étalonnage
- * Application aux documents et situations du laboratoire



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Validation des méthodes microbiologiques selon la norme NF EN ISO 16140-4

réf : **LA.08**

INTER
ENTREPRISE

1190 €

Le Lion d'Angers (49)

28-29 novembre 24

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Responsables techniques de laboratoire, Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Des connaissances en microbiologie alimentaire et en statistiques de base sont requises pour suivre ce stage. Maîtriser les formules de base sur Excel©. Avoir lu la norme avant de participer

LES PLUS

* Exercices pratiques de calculs sur un exemple de méthode ou sur votre propre méthode (en formule INTRA)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 : approche factorielle et approche conventionnelle
- * 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 quantitatives par approche conventionnelle
- * Application à une méthode qualitative et à une méthode quantitative



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Bonnes pratiques de laboratoire en microbiologie selon la norme ISO 7218

réf : **LQ.01**

INTER
ENTREPRISE

1190 €

Le Lion d'Angers (49)

13-14 juin 24

08-09 octobre 24

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Responsables techniques de laboratoire, Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience professionnelle en laboratoire de microbiologie

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etudes de cas
- * Activités de réflexion
- * Travaux dirigés

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Comprendre les exigences de la norme NF EN ISO 7218
- * Mettre en œuvre 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 des locaux, gestion des flux de circulation
- * Les consommables de laboratoire : réception, stockage et préparation
- * 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

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

HACCP Laboratoire

réf : **LQ.02**

INTER
ENTREPRISE Non réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Responsables techniques de laboratoire, Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS Avoir une expérience professionnelle en laboratoire de microbiologie

LES PLUS

* Application pratique aux méthodes du laboratoire du site

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

- * Présenter les principes de base de l'HACCP selon le Codex Alimentarius
- * 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
- * Les 12 étapes et 7 principes de la méthode HACCP
- * La méthode HACCP appliquée au laboratoire : analyse des dangers au laboratoire, détermination et suivi des CCP et PrPo



Formation réalisable en visio

Optimisez vos plans de contrôles microbiologiques

réf : **LQ.03**

INTER
ENTREPRISE

1190 €

Le Lion d'Angers (49)

11-12 avril 24

INTRA
ENTREPRISE

1,5 jour

PUBLIC

Responsables techniques de laboratoire, Techniciens de laboratoire, Responsables Qualité

PRÉ-REQUIS

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

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Etude de cas
- * Travail de réflexion sur les plans de contrôles fournis par les apprenants en amont du stage ou apportés lors de la formation (formule en INTER) ; Travail de réflexion sur vos propres plans de contrôle de l'entreprise (en formule INTRA)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * Les critères microbiologiques réglementaires des produits alimentaires : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- * Les critères microbiologiques recommandés pour les aliments : critères FCD 2024, critères ANSES, critères des syndicats professionnels
- * Les éléments clés d'un plan de contrôles efficace et pertinent
- * L'interprétation et l'exploitation des résultats
- * Application pratique



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Nettoyage et désinfection au laboratoire – Gestion des déchets

réf : **LQ.04**

INTER
ENTREPRISE Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Agents de laverie, agents
de nettoyage, techniciens
de laboratoire

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Possibilité de visite préalable sur votre site ou étude de vos documents en amont
- * Adaptation des exemples
- * Application pratique adaptée à votre laboratoire

Modalités d'évaluations des acquis

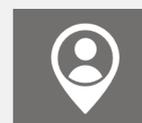
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * Les dangers au laboratoire
- * Les opérations de nettoyage adaptées au laboratoire : matériels, méthodes, produits
- * 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 au laboratoire : tri à la source, décontamination, élimination



**action
terrain**

Métrologie des masses, volumes et températures au laboratoire

réf : **LQ.05**

INTER
ENTREPRISE

1190 €

Le Lion d'Angers (49)

28-29 mars 24

19-20 septembre 24

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Responsables techniques de laboratoire, techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Connaître et utiliser les matériels de laboratoire

LES PLUS

- * Pédagogie très participative
- * Travaux dirigés
- * Mise en application : étalonnage de thermomètre et balance

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

OBJECTIFS

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

PROGRAMME

- * Vocabulaire et concept de base – Organisation nationale et internationale de la métrologie
- * Gestion de la fonction métrologique : exigences, organisation, raccordement
- * Méthodologie du calcul d'incertitude : recensement des causes d'incertitudes, différentes incertitudes
- * Métrologie des masses et des balances
- * Métrologie des pipettes
- * Etalonnage d'une chaîne de température
- * Caractérisation et surveillance des enceintes thermiques
- * Mise en application



action terrain

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

réf : **LQ.06**

INTER
ENTREPRISE

750 €

Le Lion d'Angers (49)

07-08 mars 24

10-11 septembre 24

INTRA
ENTREPRISE

1,5 jour

PUBLIC

Responsables qualité et assistants qualité,
Techniciens du laboratoire

PRÉ-REQUIS

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

LES PLUS

- * Etude de cas
- * En formation INTER, visite du laboratoire MICROSEPT

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation

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 la DVM
- * Lire et interpréter un rapport d'analyses
- * Mise en place d'actions en fonction du risque



Formation réalisable en visio

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Pratique de la microbiologie des aliments au laboratoire

réf : **LM.01**

INTER
ENTREPRISE

1790 €

Le Lion d'Angers (49)

04-06 juin 24

26-28 novembre 24

INTRA
ENTREPRISE

3 jours

PUBLIC

Tout public

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

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

Modalités d'évaluations des acquis

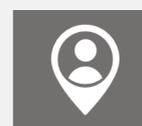
Evaluation des acquis par la réalisation d'un quizz en fin de formation - Evaluation par la pratique

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
- * La 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 pour les dénombrements et les détections de germes
- * Les tests d'identification de base



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

CATALOGUE 2024-2025

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

microsept

■ FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

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

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

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr