

# Laboratoire départemental d'analyses

# Formations 2026

Hygiène alimentaire

Équilibre alimentaire

Maîtrise du risque Légionnelles



Le laboratoire bénéficie de la certification  
Qualiopi au titre de la catégorie d'action  
suivante : actions de formation

[www.alimentec.com/les-acteurs/lda-01](http://www.alimentec.com/les-acteurs/lda-01)



LDA Laboratoire  
départemental d'analyses

# **DES FORMATIONS ESSENTIELLES À PROXIMITÉ DE CHEZ VOUS !**

Le Département de l'Ain peut être fier de son Laboratoire départemental d'analyses (LDA 01) et des agents qui, chaque jour, mettent leurs compétences au service de la santé animale et de l'hygiène alimentaire. Outre les spécificités du dépistage de l'influenza aviaire ou des E-coli STEC, ses compétences ont été récemment reconnues au niveau national par la délivrance de l'agrément temporaire par le ministère de l'Agriculture pour la détection de la dermatose Nodulaire Contagieuse Bovine.

La qualité du travail du LDA01 est aussi confirmée par le renouvellement de la certification Qualiopi en novembre 2024 pour les formations et la certification COFRAC en septembre 2025 pour les analyses.

Analyses physico-chimiques, microbiologiques, parasitaires, de biologie moléculaire mais aussi collectes et prélèvements d'échantillons, assistance technique ou diagnostic et formations, le LDA est sur tous les fronts. Je me réjouis que les formations présentées dans ce fascicule s'adressent à un large public. Le laboratoire accompagne en effet dans les domaines de l'hygiène alimentaire et la maîtrise des légionnelles les structures de toutes les tailles ainsi que leurs agents, quelles que soient leurs compétences et leurs besoins spécifiques d'aménagement, notamment pour les personnes en situation de handicap... Cela répond également à une demande des services de l'État qui contrôlent de plus en plus les filières de bouche : tous les professionnels doivent prouver leur connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.

Le LDA01, grâce à son expertise multiple, s'adapte aux besoins de contenu et de logistique et propose une formation adaptée aux spécificités des artisans et restaurateurs.

Nul doute que ce guide permettra à chacun d'acquérir les compétences conformes à son activité et à ses ambitions. Il trouvera ici les outils nécessaires, auprès du laboratoire départemental dont l'unique objectif est la santé des Aindinois et des Aindinoises



**Jean Deguerry**  
Président du Département de l'Ain



**Jean-Yves Flochon**  
Vice-Président du Département de l'Ain  
délégué à l'Agriculture, à la Préservation  
de la biodiversité et des ressources et à  
l'Environnement



## FORMATIONS MÉTIERS DE BOUCHE

(restaurations collective et commerciale, charcutiers, traiteurs, pâtissiers...)

<b>Module 1A :</b> Sensibilisation à l'hygiène alimentaire	p. 4
<b>Module 1B :</b> Plan de maîtrise sanitaire - initiation	p. 5
<b>Module 1C :</b> Plan de maîtrise sanitaire - perfectionnement	p. 6
<b>Module 2 :</b> Suivi de l'application du plan de maîtrise sanitaire <b>sur site</b>	p. 7



## FORMATIONS RESTAURATION COLLECTIVE

<b>Module 3 :</b> Sensibilisation à l'hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine satellite	p.8
<b>Module 4 :</b> Suivi de l'application du Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine satellite <b>sur site</b>	p.9
<b>Module 5 :</b> Bonnes Pratiques d'Hygiène en restauration collective de plein air	p.10
<b>Module 6 :</b> Hygiène et équilibre alimentaires au cours du service	p.11
<b>Module 7 :</b> Bases de l'équilibre alimentaire, en vue de l'élaboration d'un plan alimentaire	p.12



## FORMATION VALIDATION DES AUTOCONTROLES

<b>Module 8 :</b> Interprétation des résultats d'analyses microbiologiques	p.13
--	------

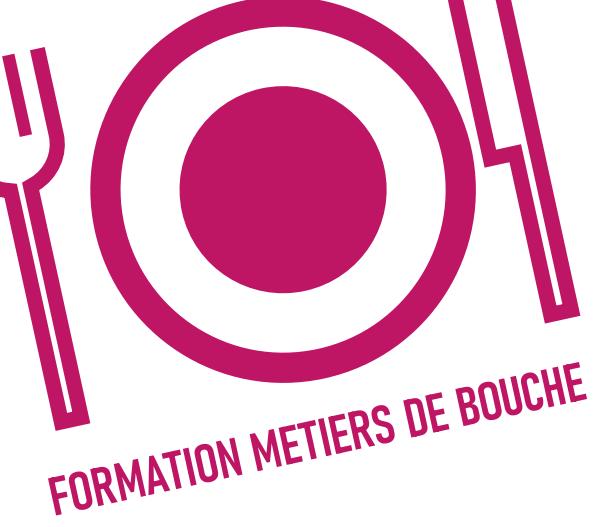


## ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

<b>Module 9 :</b> Appréhender et prévenir le risque Légionnelles dans les installations d'eau chaude sanitaire	p.14
--	------

Toutes les formations proposées peuvent être dispensées en Intra et Inter sauf celles sur site (modules 2 et 4) et pourront être réalisées en visio conférence si nécessaire

<b>Modalités pratiques</b>	p.16
<b>Bulletin d'inscription</b>	p.17
<b>Nos interlocuteurs - Nos références</b>	p.18
<b>Indicateurs de satisfaction</b>	p.19



# Sensibilisation à l'hygiène alimentaire

## CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires :  
paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

## OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'identifier les sources de contaminations en établissement de métiers de bouche et de comprendre les mesures d'hygiène associées.

## OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène en établissement de métiers de bouche.

## PROGRAMME

### Les bactéries dans l'alimentation :

- les généralités sur les bactéries,
- la notion de TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective.

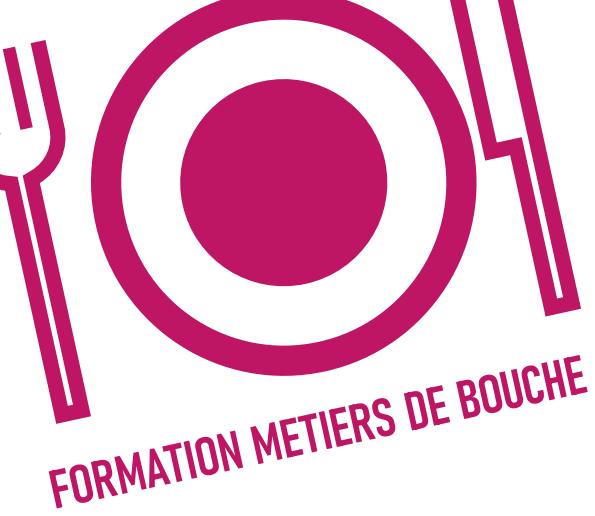
### Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- la notion des 5M (Matériel, Milieu, Matières, Méthode, Main d'œuvre),
- l'hygiène du personnel,
- l'étude des circuits et la marche en avant (disposition des locaux, organisation de travail),
- le nettoyage/désinfection des locaux, du matériel et des équipements,
- la réception des matières premières,
- la maîtrise des températures, l'identification et la protection des produits,
- la gestion des excédents pour un service ultérieur ou pour un don à une association caritative, la gestion des plats témoins (**restauration collective uniquement**)

## MODULE 1A

<b>Mercredi 25 février</b>	Laboratoire départemental d'analyses
<b>Mercredi 7 octobre</b>	Laboratoire départemental d'analyses
<b>Tarif Inter</b>	322 €/participant
<b>Tarif Intra</b>	<b>1334 €HT/structure</b> (10 participants maximum) <b>Nous contacter</b>

<b>Durée</b>	7 heures
<b>Horaire</b>	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
<b>Public concerné</b>	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Lieu</b>	<b>Laboratoire départemental d'analyses</b> chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse



# Plan de maîtrise sanitaire

## INITIATION

### CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

### OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'identifier les différents éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en établissement de métiers de bouche.

### OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principaux autocontrôles en connaissance de la réglementation en vigueur.

### PROGRAMME

#### Contexte réglementaire

#### Contenu d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) :

- les rappels sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- le plan HACCP\*,
- la traçabilité.

#### Mise en application du PMS

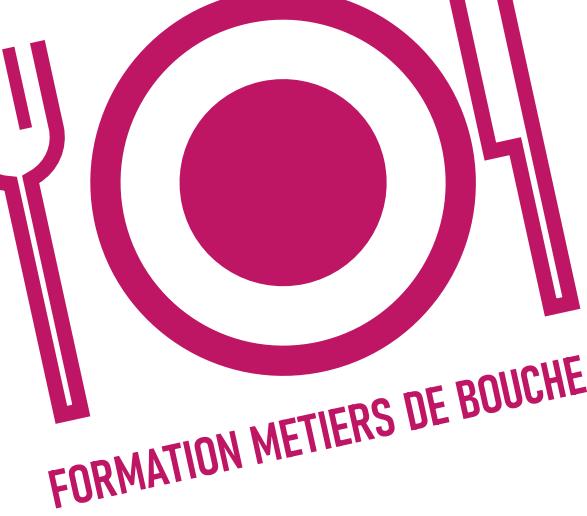
Réception, température de stockage et température des produits, plan de nettoyage/désinfection et distribution des produits.

Travaux pratiques à partir d'un « PMS type » et/ou d'exemples d'enregistrement **apportés par les apprenants.**

### MODULE 1B

<b>Mercredi 1<sup>er</sup> avril</b>	Laboratoire départemental d'analyses
<b>Tarif Inter</b>	322 €/participant
<b>Tarif Intra</b>	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
<b>Durée</b>	7 heures
<b>Horaire</b>	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
<b>Public concerné</b>	Personnel et encadrement intervenant en établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
<b>Prérequis</b>	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire (type module 1A)
<b>Lieu</b>	<b>Laboratoire départemental d'analyses</b> chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

\*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.



# Plan de maîtrise sanitaire PERFECTIONNEMENT

## FORMATION MÉTIERS DE BOUCHE

### CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

### OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'optimiser son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en établissement de métiers de bouche selon la réglementation en vigueur.

### OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en place et/ou mettre en application les outils nécessaires au suivi du PMS.

Identifier les non-conformités et mettre en place les actions correctives prédefinies dans le PMS.

### PROGRAMME

#### Évaluation des autocontrôles imposés par le PMS :

procédures, instructions de travail et enregistrements.

#### Suivi de la qualité microbiologique des produits fabriqués

#### et des prélèvements d'environnement : principales

bactéries recherchées et interprétation des résultats.

#### Gestion des non-conformités et mise en place d'actions

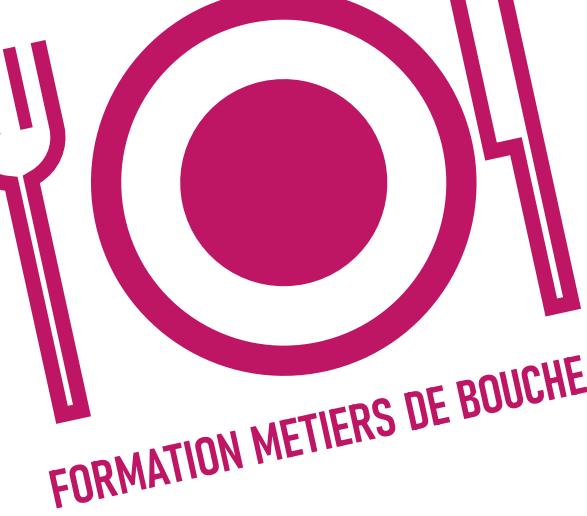
correctives : à partir d'études de cas, vérification de l'efficacité des autocontrôles et mise en place des actions correctives en cas de résultats non-conformes.

**Travaux pratiques** à partir des PMS apportés par les apprenants.

### MODULE 1C

<b>Mercredi 6 mai</b>	Laboratoire départemental d'analyses
<b>Tarif Inter</b>	386 €/participant
<b>Tarif Intra</b>	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
<b>Durée</b>	7 heures
<b>Horaire</b>	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
<b>Public concerné</b>	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
<b>Prérequis</b>	Connaître le contenu et la mise en application d'un PMS (Type module 1B)
<b>Lieu</b>	<b>Laboratoire départemental d'analyses</b> chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse





# Suivi de l'application du plan de maîtrise sanitaire sur site

## CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

## OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'optimiser ses pratiques et sa documentation dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en établissement de métiers de bouche.

## OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Perfectionner ses documents relatifs au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

## PROGRAMME

### Intervention sur le site de l'établissement

#### Matin

Dans la zone de production pendant l'activité, formation orientée sur l'amélioration des pratiques professionnelles en s'appuyant sur la méthode des 5 M : Matériel, Milieu, Main d'œuvre, Matières et Méthode.

#### Après-midi

En utilisant les exemples relevés en zone de production, formation orientée sur l'amélioration des documents constituant le PMS et sur leur mise en application :

- les bonnes pratiques d'hygiène (personnel, maintenance, plan de nettoyage/désinfection, lutte contre les nuisibles, approvisionnement en eau, maîtrise des températures : réception, stockage, refroidissement, service/vente...)
- le plan HACCP (analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques, mesures de maîtrise de la production...)
- la traçabilité et la gestion des produits non conformes

## MODULE 2

Date à définir avec l'établissement	Sur site dans l'établissement
Tarif	851 €
Durée	5 heures
Horaire	À définir avec l'établissement
Public concerné	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire et du Plan de Maîtrise Sanitaire



## FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

# Sensibilisation à l'hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire en cuisine satellite

## CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

## OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'identifier les sources de contaminations en cuisine satellite.

## OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène et les principaux autocontrôles.

## PROGRAMME

### Les bactéries dans l'alimentation :

- les généralités sur les bactéries,
- la notion de TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective,
- la notion des 5M : Matériel, Milieu, Matières, Méthode et Main d'œuvre.

### Contexte réglementaire

### Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les autocontrôles associés :

- les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- l'hygiène du personnel,
- le nettoyage/désinfection des locaux, des matériels et des équipements,
- la réception des plats et le suivi de la liaison,
- le plan HACCP\*,
- la traçabilité.

\*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.

MODULE 3	
<b>Mercredi 22 avril</b>	Laboratoire départemental d'analyses
<b>Mercredi 18 novembre</b>	Laboratoire départemental d'analyses
<b>Tarif Inter</b>	322 €/participant
<b>Tarif Intra</b>	1334 €/structure (10 participants maximum) <b>Nous contacter</b>

<b>Durée</b>	7 heures
<b>Horaire</b>	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
<b>Public concerné</b>	Ensemble du personnel et encadrement intervenant en cuisine recevant les repas en liaison chaude ou froide
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Lieu</b>	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse



## FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

# Suivi de l'application du Plan de maîtrise sanitaire en cuisine satellite : sur site

## CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

## OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'optimiser ses pratiques et sa documentation dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène en cuisine satellite.

## OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Perfectionner ses documents relatifs au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

## PROGRAMME

### Intervention sur le site de l'établissement

#### Matin (fin de matinée, avant service)

Dans la cuisine, formation orientée sur l'amélioration des pratiques professionnelles, en s'appuyant sur la méthode des 5M : Matériel, Milieu, Matières, Méthode et Main d'œuvres.

#### Après-midi

En utilisant les exemples relevés en cuisine, formation orientée sur l'amélioration des documents constituant le PMS et sur leur mise en application :

- les bonnes pratiques d'hygiène (personnel, maintenance, plan de nettoyage/désinfection, lutte contre les nuisibles, maîtrise des températures : réception, stockage, remise en température, service...)
- le plan HACCP (analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques)
- la traçabilité et la gestion des produits non conformes

## MODULE 4

Date à définir avec l'établissement	Sur site dans l'établissement
Tarif	610 €
Durée	3 heures
Horaire	À définir avec l'établissement
Public concerné	Personnel et encadrement intervenant en cuisine recevant les repas en liaison chaude ou froide
Prérequis	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire et du Plan de Maîtrise Sanitaire



## FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

# Bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective de plein air

## CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées.

## OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'identifier les sources de contaminations et de mettre en pratique les recommandations du guide de bonnes pratiques d'hygiène relatif à la restauration collective de plein air des accueils collectifs de mineurs.

## OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principales bonnes pratiques d'hygiène et les autocontrôles liés à l'accueil de plein air.

## PROGRAMME

### Les bactéries dans l'alimentation :

- les généralités sur les bactéries,
- la notion de TIAC : Toxi Infection Alimentaire Collective,
- la notion des 5M : Matériel, Milieu, Matières, Méthode et Main d'œuvre.

### Le nettoyage/désinfection

### Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et les autocontrôles associés :

- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH),
- le plan HACCP\*,
- la traçabilité.

## MODULE 5

<b>Mercredi 24 juin</b>	Laboratoire départemental d'analyses
<b>Tarif Inter</b>	322 €/participant
<b>Tarif Intra</b>	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
<b>Durée</b>	7 heures
<b>Horaire</b>	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
<b>Établissements concernés</b>	Centres de loisirs et de vacances organisant des séjours en plein air avec restauration
<b>Public concerné</b>	Personnel préparant les repas et / ou encadrement responsable du séjour (animateurs, responsables, directeurs...)
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Lieu</b>	<b>Laboratoire départemental d'analyses</b> chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

### Les principales recommandations du Guide des bonnes pratiques d'hygiène

- installation des lieux : stockage, cuisine, salle à manger, coin vaisselle,
- achat et transport des matières premières,
- stockage de l'eau, des produits alimentaires et du matériel,
- préparation des repas : gestion des produits entamés et des restes, prise en charge des plats témoins,
- nettoyage/désinfection des lieux et du matériel,
- personnel : santé, formation et hygiène,
- autocontrôles à mettre en place et traçabilité.

\*HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point, se traduisant en français par l'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise.



## FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

# Hygiène et équilibre alimentaires au cours du service

## CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées, arrêté ministériel du 30 septembre 2011 pour la restauration scolaire.

## OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'identifier les sources de contaminations et de comprendre les principales notions de l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011 au cours du service.

## OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en application les principales bonnes pratiques d'hygiène.

Respecter les grammages recommandés.

## PROGRAMME

### Hygiène alimentaire :

- les généralités sur les bactéries,
- l'origine des contaminations **au cours du service**,
- l'hygiène du personnel,
- l'hygiène des manipulations,
- le nettoyage/désinfection.

### Équilibre alimentaire :

- classification et rôle des nutriments,
- adaptation pour le service des recommandations nationales : respect des grammages, respect des portions.

## MODULE 6

<b>Mercredi 4 mars</b>	Laboratoire départemental d'analyses
<b>Tarif Inter</b>	322 €/participant
<b>Tarif Intra</b>	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
<b>Durée</b>	7 heures
<b>Horaire</b>	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
<b>Public concerné</b>	Personnel assurant <b>exclusivement</b> le service des repas
<b>Prérequis</b>	Aucun
<b>Lieu</b>	<b>Laboratoire départemental d'analyses</b> chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse





## FORMATION RESTAURATION COLLECTIVE

# Bases de l'équilibre alimentaire, en vue de l'élaboration d'un plan alimentaire

## CONTEXTE

Arrêté ministériel du 30 septembre 2011 pour la restauration scolaire.

## OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable de comprendre et d'utiliser les bases de la nutrition en cuisine de restauration collective.

## OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Équilibrer les menus en accord avec l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011.

## PROGRAMME

### Classification et rôle des nutriments

### Point sur les recommandations nationales en vigueur :

- PNNS : Programme National Nutrition Santé,
- PNA : Plan National de l'Alimentation.

Recommandations générales relatives à la nutrition selon l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011 : classification des plats et besoins en fonction de l'âge notamment en fréquence et grammage.

### Classification des sels minéraux et des vitamines

### Exercices d'aide à l'élaboration des menus

### Définition d'un plan alimentaire

### Présentation d'exemples de plans alimentaires

## MODULE 7

Mercredi 20 mai	Laboratoire départemental d'analyses
Tarif Inter	322 €/participant
Tarif Intra	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Personnel chargé de l'élaboration des menus
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse





# Interprétation des résultats d'analyses microbiologiques

## CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : paquet hygiène, règlement 2073/2005, arrêté ministériel du 21 décembre 2009 et notes de service associées, guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire.

## OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'identifier les bactéries pouvant être à l'origine d'une TIAC (Toxi Infection Alimentaire Collective) en établissement de métiers de bouche et de définir les mesures préventives et correctives associées.

## OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Faire évoluer ses pratiques quotidiennes par l'interprétation de ses résultats d'analyses en établissement de métiers de bouche.

## PROGRAMME

### Contexte réglementaire

### Les bactéries lors de la fabrication de denrées alimentaires :

- les caractéristiques
- les différentes catégories (bactéries utiles, pathogènes...)

### Comment interpréter un rapport d'analyses ?

- autocontrôles
- validation de DLC (Date Limite de Consommation)
- contrôles de surface

### Quelles améliorations à mettre en place après un résultat défavorable ?

- notion de TIAC, déclaration aux services officiels
- notion des 5M (Matériel, Matières, Milieu, Méthode, Main d'œuvre)

## MODULE 8

Mercredi 27 mai	Laboratoire départemental d'analyses
Tarif Inter	506 €/participant
Tarif Intra	1 448 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse



# Appréhender et prévenir le risque Légionnelles dans les installations d'eau chaude sanitaire

## CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : arrêté du 30 novembre 2005, arrêté du 1<sup>er</sup> février 2010 et circulaire du 21 décembre 2010.

## OBJECTIF GÉNÉRAL

À l'issue de la formation, l'apprenant sera capable d'identifier les mesures préventives et correctives pour prévenir et maîtriser le risque « Légionnelles » dans les installations d'eau chaude sanitaire suivant la réglementation en vigueur.

## OBJECTIF OPÉRATIONNEL

Mettre en place le carnet sanitaire.  
Exploiter les résultats d'autocontrôles préventifs.  
Piloter les actions.

## PROGRAMME

**La bactérie *Legionella*** : description, conditions de développement, modes de contamination...

**La maladie, la légionellose** : historique des cas, aspects cliniques, traitement, système de surveillance.

**La réglementation en vigueur**

**Les différents réseaux d'Eau Chaude Sanitaire** : description, avantages et inconvénients.

**Le carnet sanitaire en pratique – Traçabilité des non-conformités (thématique pouvant être travaillée avec les carnets sanitaires apportés par les apprenants)** :

- la maintenance préventive et son suivi (relevés de température, plan d'échantillonnage, analyses),
- l'exploitation des autocontrôles préventifs,
- le point sur les mesures curatives à réaliser en cas de contamination.

Chapitre illustré par des exemples d'enregistrement.

## MODULE 9

Jeudi 18 juin	Laboratoire départemental d'analyses
Tarif Inter	506 €/participant
Tarif Intra	1334 €HT/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Directeurs d'établissement, responsables hygiène et sécurité, agents d'exploitation des installations d'Eau Chaude Sanitaire (ECS)
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

## NOTES

# MODALITÉS PRATIQUES

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Vidéo projection – Illustration de l'apport théorique par des exemples concrets ou par des mises en situation – Échanges d'expériences – Support papier reprenant les exposés.

## MODALITÉS D'ÉVALUATION

**À l'entrée :** méthode interrogative à l'oral et/ou à l'écrit.

**En fin :** évaluation des acquis corrigés et commentés par le formateur (quiz, questionnaire et/ou évaluation à l'oral).

## INTERVENANT

Auditeur/formateur spécialisé dans les domaines d'intervention.

## LIEUX DE FORMATION

Notre salle de formation est équipée de moyens audiovisuels à l'adresse suivante :

### Laboratoire départemental d'analyses

Chemin de la Miche (voir plan)

Zone industrielle Cenord  
01000 Bourg-en-Bresse

Le déjeuner est à la charge des participants.



## CONDITIONS D'ACCÈS AUX FORMATIONS



Notre organisme de formation est handiaccueillant.

Si les apprenants ont besoin d'aménagements de leur formation, ils peuvent contacter notre référent handicap, Florence GALLARD au 04 74 45 52 40. Elle définira avec eux les modalités d'accueil.

## MODALITES D'INSCRIPTION - DELAI D'ACCÈS :

Les inscriptions sont possibles jusqu'à une semaine avant la date de la formation sous réserve de places disponibles.

Dès réception du bulletin d'inscription, le référent pédagogique prend contact avec le commanditaire et/ou l'apprenant, afin de valider les prérequis et les objectifs de la formation. Une convention est ensuite adressée au commanditaire, qui devra la retourner signée.

En renvoyant la convention signée, le commanditaire s'engage à convoquer les apprenants désignés pour la formation.

À l'issue de la formation, une attestation individuelle de fin de formation est adressée à chaque apprenant.

Le Laboratoire se réserve le droit d'annuler ou de reporter un module en cas de participation insuffisante (moins de 4 apprenants).

En cas d'imprévus rendant la réalisation d'une formation momentanément impossible, le commanditaire sera averti et la formation sera annulée ou reportée.

## PRISE EN CHARGE - FINANCEMENT

Nos formations sont éligibles pour être prises en charge par votre OPérateur de COmpétences (OPCO) sous le numéro 107853.

La demande de prise en charge vous incombe.



Le Laboratoire bénéficie de la Certification qualité Qualiopi au titre de la catégorie d'action suivante : Actions de formation.

## RÈGLEMENT - CONDITIONS FINANCIÈRES

À l'issue de la formation, une facture est adressée par le Laboratoire à l'établissement. Elle est à régler à la Paie de départementale de l'Ain.

Les prestations de formation continue présentées dans ce fascicule ne sont pas assujetties à TVA.

L'annulation de la formation par un apprenant pour cause de force majeure (à justifier) ne donnera lieu à aucune facturation. Néanmoins, les personnes inscrites peuvent se faire remplacer.

En cas d'abandon en cours de formation d'un apprenant, la totalité de la formation est due au Laboratoire.

Conditions générales de vente disponibles sur demande et sur les sites [www.ain.fr](http://www.ain.fr) et [www.alimentec.com/les-acteurs/LDA-01](http://www.alimentec.com/les-acteurs/LDA-01)

## RESPECT DU RÈGLEMENT GÉNÉRAL SUR LA PROTECTION DES DONNÉES

Pour ses échanges avec ses clients et prospects, le Laboratoire met en place un traitement de données personnelles conforme au RGPD.

Les informations concernant notre politique de Protection des Données à caractère personnel sont consultables sur le site [www.alimentec.com](http://www.alimentec.com), rubrique « Les acteurs : LDA01 ».

## COORDONNÉES

Établissement : .....

Adresse : ..... Code postal / Ville : .....

Tél. ..... Fax : ..... Courriel : .....

Adresse de facturation si différente de celle indiquée au dessus : .....

Prise en charge éventuelle par votre OPCO : oui  non

Numéro de SIRET :

## MERCI DE RÉPONDRE AUX QUESTIONS SUIVANTES, AFIN DE MIEUX CIBLER LA FORMATION :

Avez-vous déjà suivi des formations ?

Hygiène :  Équilibre alimentaire :  Risque « Legionnelles » :

## POUR DES INSCRIPTIONS À DES STAGES D'HYGIÈNE ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRES (RESTAURATION COLLECTIVE), PRÉCISEZ :

Nombre de repas servis par jour :

Fabrication des repas : oui  non

Si oui : midi  soir

Si non, réception des repas en : liaison froide  liaison chaude

## APPRENTANT (UN BULLETIN PAR APPRENTANT)

Nom et prénom :

Fonction :

Courriel individuel (professionnel ou personnel) :

Ligne directe :

Module(s) choisi(s) :

Date :

Cachet de l'établissement

Fait le .....

à .....

Signature

# NOS INTERLOCUTEURS

## RÉFÉRENTS ADMINISTRATIFS POUR LA FORMATION :

Annick BRENANS  
Marlène DESMARIS

## RÉFÉRENT PÉDAGOGIQUE

Évaluation des besoins, élaboration du programme de formation et devis :  
Florence GALLARD

## ILS FONT APPEL À NOTRE SERVICE FORMATION :



---

Pour contacter le service formation et le service administratif :

**Laboratoire départemental d'analyses**

**Site agroalimentaire**

Technopole Alimentec  
155 Rue Henri de Boissieu  
01000 Bourg-en-Bresse  
Tél. 04 74 45 52 40  
mail : Lda01.alimentec@ain.fr

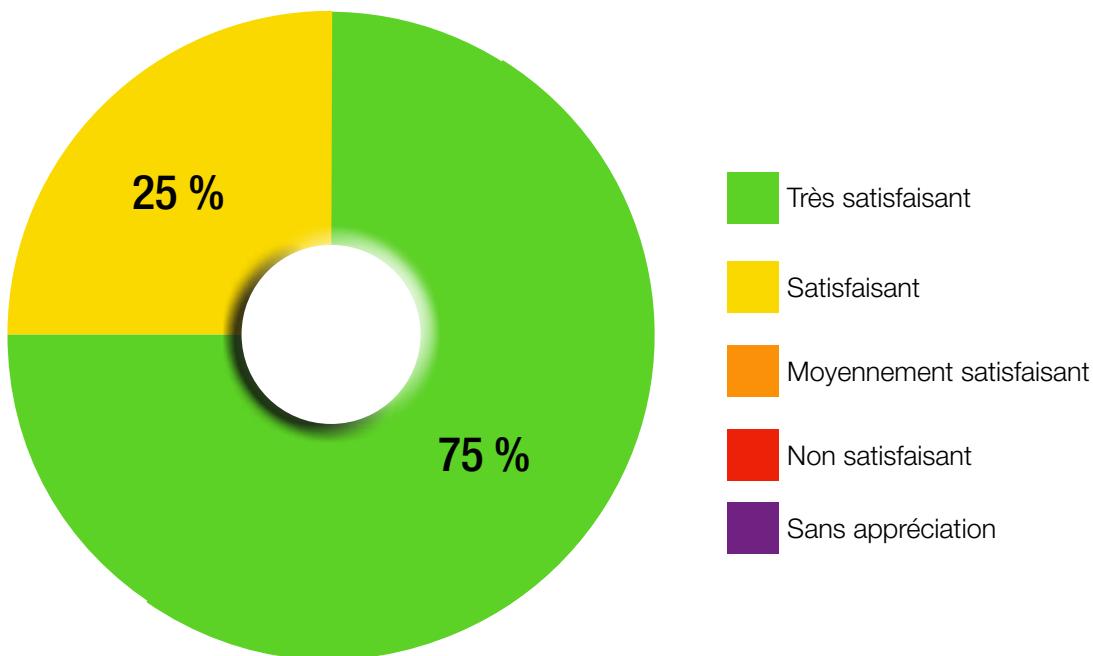


# INDICATEURS DE SATISFACTION DES APPRENANTS AUX FORMATIONS DU LDA01

Premier semestre année 2025

**100 %**

des apprenants globalement satisfaits de toutes les formations organisées par le LDA 01 (dans les domaines de l'agroalimentaire et de la maîtrise du risque légionnelles en Etablissement Recevant du Public)

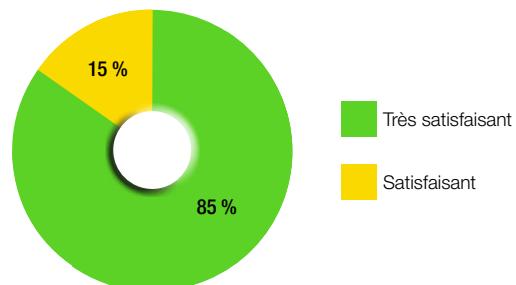


Données issues des évaluations à chaud de la satisfaction des apprenants ayant participé à une formation durant le premier semestre 2025

148 apprenants au total répartis sur 125 h de formation



Évaluation de l'organisation des formations  
(animation, supports...)



Lieu où se déroulent les formations :

### Laboratoire départemental d'analyses

#### Site santé animale

Chemin de la Miche  
Zone industrielle Cenord  
01000 Bourg-en-Bresse

