

Laboratoire départemental d'analyses

Formations 2026

Hygiène alimentaire

Équilibre alimentaire

Maîtrise du risque Légionelles



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

AIN⁰¹
le Département

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 légionelles 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, pâtisseries...)

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



FORMATIONS RESTAURATION COLLECTIVE

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



FORMATION VALIDATION DES AUTOCONTROLES

Module 8 : Interprétation des résultats d'analyses microbiologiques	p.13
--	------

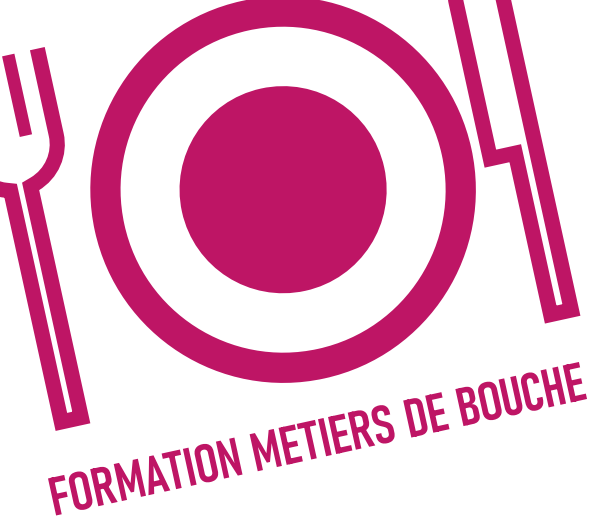


ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Module 9 : Appréhender et prévenir le risque Légionelles 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

Modalités pratiques	p.16
Bulletin d'inscription	p.17
Nos interlocuteurs - Nos références	p.18
Indicateurs de satisfaction	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

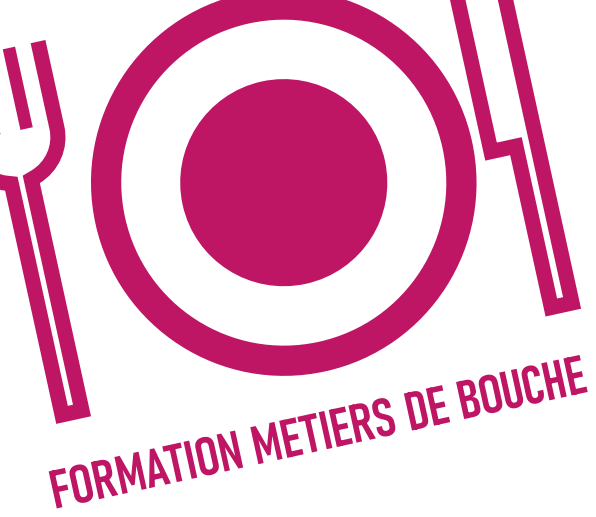
Mercredi 25 février 2026	Laboratoire départemental d'analyses
---------------------------------	--------------------------------------

Mercredi 7 octobre 2026	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	Ensemble du personnel et encadrement intervenant dans un établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtis-sier...)
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses 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

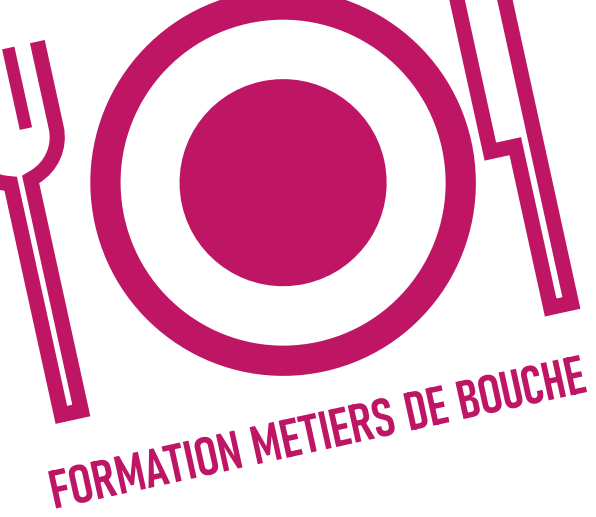
Mercredi 1^{er} avril 2026 Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 322 €/participant

Tarif Intra 1334 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Personnel et encadrement intervenant en établissement de métiers de bouche (cuisinier, boucher, charcutier, traiteur, pâtissier...)
Prérequis	Connaître les bases de l'hygiène alimentaire (type module 1A)
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses 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

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 prédéfinies 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

Mercredi 6 mai 2026

Laboratoire départemental d'analyses

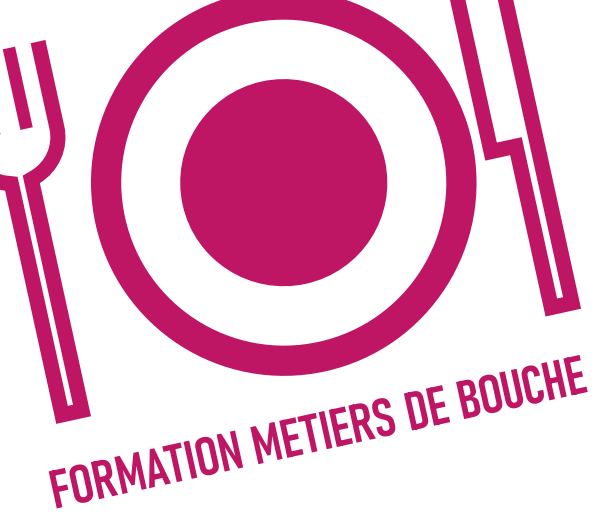
Tarif Inter

386 €/participant

Tarif Intra

1334 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

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, pâtis-sier...)
Prérequis	Connaître le contenu et la mise en application d'un PMS (Type module 1B)
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses 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 5M : 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, pâtis-sier...)

Prérequis

Connaître les bases de l'hygiène alimentaire et du Plan de Maîtrise Sanitaire



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

Mercredi 22 avril 2026	Laboratoire départemental d'analyses
-------------------------------	--------------------------------------

Mercredi 18 novembre 2026	Laboratoire départemental d'analyses
----------------------------------	--------------------------------------

Tarif Inter	322 €/participant
--------------------	-------------------

Tarif Intra	1334 €/structure (10 participants maximum) <i>Nous contacter</i>
--------------------	--

Durée	7 heures
Horaire	De 8h30 à 12h et de 13h15 à 16h45
Public concerné	Ensemble du personnel et encadrement intervenant en cuisine recevant les repas en liaison chaude ou froide
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse



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.

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

MODULE 5

Mercredi 24 juin 2026

Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter

322 €/participant

Tarif Intra

1334 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Établissements concernés	Centres de loisirs et de vacances organisant des séjours en plein air avec restauration
Public concerné	Personnel préparant les repas et / ou encadrement responsable du séjour (animateurs, responsables, directeurs...)
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses 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.



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

Mercredi 4 mars 2026 Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter 322 €/participant

Tarif Intra 1334 €/HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

Durée	7 heures
Horaire	De 8 h 30 à 12 h et de 13 h 15 à 16 h 45
Public concerné	Personnel assurant exclusivement le service des repas
Prérequis	Aucun
Lieu	Laboratoire départemental d'analyses chemin de la Miche 01000 Bourg-en-Bresse

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 2026

Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter

322 €/participant

Tarif Intra

1334 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

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

Mer. 25 novembre 2026	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 Légionelles dans les installations d'eau chaude sanitaire

CONTEXTE

Respect des exigences réglementaires : arrêté du 30 novembre 2005, arrêté du 1^{er} 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 « Légionelles » 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 2026

Laboratoire départemental d'analyses

Tarif Inter

506 €/participant

Tarif Intra

1334 €HT/structure
(10 participants maximum)
Nous contacter

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

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.

MODALITÉS 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'imprévu 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 Paierie 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 et www.alimentec.com/les-acteurs/lda-01

RESPECT DU RÉGLEMENT 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, rubrique « Les acteurs : LDA01 ».

BULLETIN D'INSCRIPTION

À nous retourner par courrier ou par courriel :

Lda01.alimentec@ain.fr

Laboratoire départemental d'analyses – Technopole Alimentec

155 rue Henri de Boissieu – 01000 BOURG EN BRESSE

Laboratoire enregistré comme organisme de formation par la

Préfecture de région sous le numéro 82010047801

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 « Légionelles » :

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

APPRENANT (UN BULLETIN PAR APPRENANT)

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

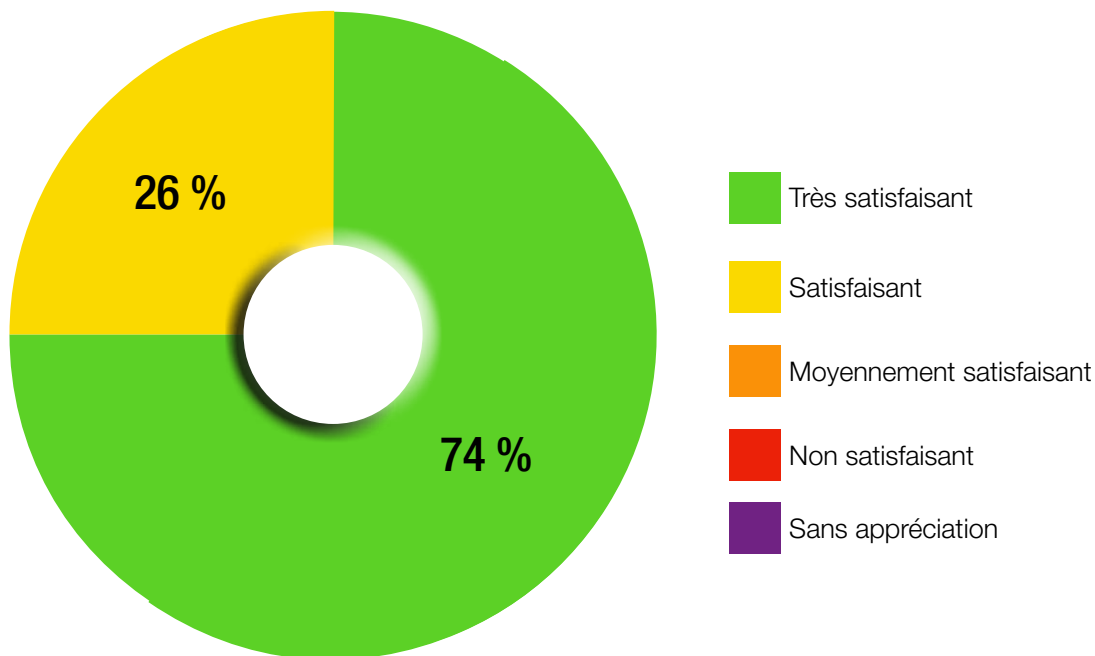
mail : Lda01.alimentec@ain.fr

INDICATEURS DE SATISFACTION DES APPRENANTS AUX FORMATIONS DU LDA01

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 légionelles en Etablissement Recevant du Public)

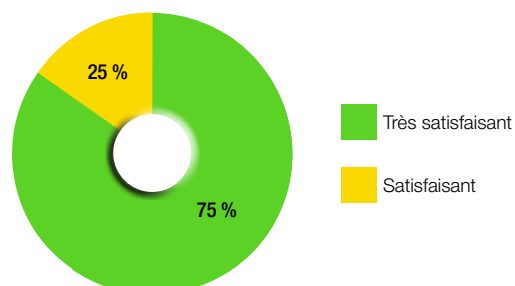


Données issues des évaluations à chaud de la satisfaction des apprenants ayant participé à une formation durant l'année 2025

229 apprenants au total répartis sur 215 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

