Catalogue **Formations 2021**

Formation
Audit
Accompagnement
Conseil

- Hygiène et sécurité alimentaire
- Eau, santé et environnement
- Hygiène hospitalière et système RABC
- Sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche
- Systèmes de management et référentiels

NOUVEAU :
Formation en visioconférence

BIOFAQ laboratoires
CARSO AGROALIMENTAIRE FORMATION - AUDIT - CONSEIL
MON COMPTE FORMATION
PRÉFET DE L'HÉRAULT Liberté Égalité Fraternité
Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION
CERTIF Région L'ENGAGEMENT QUALITÉ 2019 | 2021

21/05/2021 V3

BIOFAQ est référencé DATADOCK

Depuis juin 2019, BIOFAQ est référencé sur DATADOCK, unique sur la formation professionnelle. Nos formations peuvent donc être prises en charge par les financeurs et bénéficier de financements paritaires (OPCO) ou publics (Pôle Emploi).

BIOFAQ est labellisé CERTIF'REGION

Depuis 2013, le laboratoire a obtenu le label « CERTIF'REGION » pour la démarche qualité de la formation professionnelle en Languedoc Roussillon. Ce label garantit le respect des engagements que le laboratoire a pris, en conformité avec les critères de la charte Qualité de la Région.

BIOFAQ est certifié QUALIOPI

BIOFAQ a obtenu sa certification QUALIOP/AFNOR le 16/12/2020.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

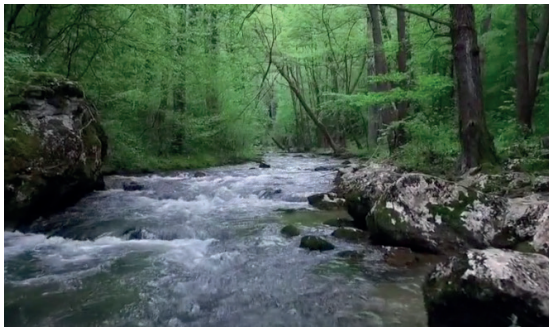
BIOFAQ est agréé par le MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

BIOFAQ est agréé à la délivrance du permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées (CERFA n° 14407*03) valable 10 ans.
BIOFAQ a obtenu son agrément N° 2021-01-B.P.P.A auprès du Ministère de l'intérieur le 26/01/2021.

PRÉFET
DE L'HÉRAULT
Liberté
Égalité
Fraternité

« Donne un poisson à un homme,
il mangera un jour.
Apprends-lui à pêcher,
il mangera tous les jours »

Proverbe populaire africain



La loi du 5 mars 2014 et ses décrets d'application réforment la formation professionnelle en donnant plus d'autonomie aux salariés et aux demandeurs d'emploi dans la gestion de leur évolution professionnelle.

La réforme de la formation professionnelle est basée sur trois axes :

- l'entretien professionnel
- le Conseil en Évolution Professionnelle (CEP)
- le Compte Personnel de Formation (CPF)

BIOFAQ Laboratoires et son pôle de formation ont fait évoluer leur offre pour répondre à la nouvelle réglementation mais aussi pour faciliter la prise en charge de stagiaire en situation de handicap.

Dans un contexte réglementaire et concurrentiel de plus en plus difficile, la formation professionnelle est un atout majeur permettant :

- aux salariés de gagner en responsabilités et d'acquérir de nouvelles compétences
- à l'entreprise de rester compétitive par rapport à ses concurrents en restant à la pointe de la technologie et des connaissances du moment

L'offre globale (analyses, audits, recherche et développement, conseils et formations) par une équipe pluridisciplinaire apporte une valeur ajoutée dans la proposition de BIOFAQ Laboratoires, aussi bien pour la démarche personnelle du salarié, que pour le maintien de la compétitivité de l'entreprise.

La formation proposée en intra et/ou interentreprise, par la voie traditionnelle en face à face ou à distance selon plusieurs modalités, permet à BIOFAQ Laboratoires de s'adapter aux besoins des salariés et aux différentes situations des entreprises.

Notre avenir est entre nos mains par la formation.

Hassen HICHRI
Directeur de BIOFAQ Laboratoires
Pharmacien Biologiste
Ingénieur DPE

Sommaire

✚ BIOFAQ Laboratoires, présentation 6

– Historique et domaines d'activité 7
– L'équipe formation et les intervenants 8
– La démarche qualité 9
– La satisfaction client 10

✚ Les formations 11

– Les formations intra-entreprises 12
– Les formations interentreprises 13
– Les formations connectées par visioconférence 14

✚ Hygiène et sécurité alimentaire 15

A01 – HACCP - Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire – 3h30 16
A02 – PMS - Initiation au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en hygiène alimentaire – 3h30 17
A03 – Plan de Maitrise Sanitaire en restauration collective - (HACCP - PMS)– 7h 18
A04 – HACCP - Formation spécifique en matière d 'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (HACCP, PMS et BPH) - 14h 19
A05 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (formation initiale) - 20h 20
A06 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (renouvellement à dix ans) 22
A07 - Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (vente de nuit de 22h à 6h du matin) - 7h 23
A08 – La gestion du risque allergène et de la contamination croisée en hygiène alimentaire - 7h 24
A09 – Étiquetage des denrées alimentaires selon la réglementation INCO 1169/2011– 7h 25
A10 – Contact alimentaire (matériaux et emballages) : comment se mettre en conformité alimentaire ? – 14h 26

Eau, santé et environnement **28**

B01 – Gestion du risque de légionelles et mise en place du carnet sanitaire – 3h30 29
B02 – Le risque légionelles : formation aux techniques de prélèvements – 3h30 30
B03 – La qualité de l'eau dans les établissements médicalisés (établissements de soins et EHPAD) – 3h30 31
B04 – La qualité de l'eau dans un ERP (tertiaires, campings, hôtels, ...) – 3h30 32

Hygiène du linge et système RABC **33**

C01 – Les bonnes pratiques d'hygiène du linge – 3h30 34
C02 – Construire son système RABC (Risk Analysis Bio-contamination Control) – 7h 35

Sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche **36**

D01 – Construire son Document Unique – 3h30 37

Système de management et référentiels **38**

E01 – ISO 22000 v.2018 – 7h 39
E02 – Food Defense dans un système de management – 4h 40
E03 – BRC Food version 8 – 7h 41
E04 – IFS Food – 7h 42

Organisation administrative **43**

–Conditions générales de ventes 44
–Accès, hébergement et restauration à proximité 45

NOUVEAU :
Formation en visioconférence

Formations personnalisées
intra-entreprises sur devis

BIOFAQ Laboratoires, présentation

–Historique et domaines d'activité 7
–L'équipe formation et les intervenants 8
–La démarche qualité et la satisfaction client 9

Historique et domaines d'activité

En **1995**, un **service hygiène a été créé au sein du laboratoire d'analyses médicales** « Le jeu de Paume », situé sur le boulevard du Jeu de Paume à Montpellier (Préfecture de l'Hérault).

Mais c'est en **2001** que le laboratoire est devenu juridiquement BIOFAQ Laboratoires afin de réaliser dans un premier temps, des **analyses dans le domaine alimentaire**. La gamme de prestation proposée par BIOFAQ Laboratoires s'est ensuite étoffée et l'activité du laboratoire a considérablement augmenté.

Aussi, pour répondre à la demande client croissante, le laboratoire a déménagé le 1er décembre **2014** au sein de **nouveaux locaux** plus vastes, sur le site de **Mauguio**, dans la zone d'activité de Fréjorgues.
Le laboratoire est ainsi plus facile d'accès. En effet, il est accessible par les transports en commun Montpellier Méditerranée Métropole, par l'autoroute A9, par l'aéroport Montpellier Méditerranée mais aussi par la gare Montpellier Sud de France.

BIOFAQ Laboratoires est également devenu en **2014** une **filiale du Groupe CARSO** dont le siège est basé à Lyon ce qui nous confère la force et le poids d'un grand groupe tout en gardant la réactivité, l'adaptabilité et l'efficacité d'une PME.

Nous avons pour vocation le maintien de la sécurité sanitaire et environnementale, la mise en place de systèmes efficaces de traçabilité, le gain d'autonomie en matière sanitaire, tout en garantissant une qualité constante des prestations.

Pour mener à bien ces objectifs, BIOFAQ Laboratoires accompagne les collectivités, les entreprises et les artisans sur trois secteurs :

- **l'agroalimentaire**
- **l'environnement et la qualité de l'eau**
- **l'hygiène dans le secteur médical ou médicalisé**

Dans chacun de ces trois secteurs, BIOFAQ Laboratoires propose des **prestations ciblées d'analyses, de conseils et de formations professionnelles**. BIOFAQ Laboratoires a également mis en place un département de recherche et développement permettant ainsi l'aboutissement des projets de ses collaborateurs.

Le leitmotiv historique de BIOFAQ Laboratoires est la **satisfaction client**. Elle passe par un savoir-faire d'expert et des connaissances approfondies dans nos domaines d'activité, soutenus par une équipe performante et toujours en quête d'innovation.

L'équipe formation et les intervenants

BIOFAQ Laboratoires est depuis son origine, sous la direction de Mr HICHRI.

Le dynamisme de notre laboratoire repose sur son équipe qui se décompose en plusieurs pôles :

- **Pôle Administratif (gestion et comptabilité)**
- **Pôle Commercial et Développement**
- **Pôle Qualité**
- **Pôle Analyses microbiologiques et chimiques**
- **Pôle Prélèvement**
- **Pôle Recherche et développement**
- **Pôle Audit**
- **Pôle Formation**

Les principaux intervenants dans le cadre des formations

- **M. HICHRI Hassen, Directeur**

Pharmacien biologiste, Ingénieur DPE, qualiticien, expert judiciaire auprès de la Cour d'Appel de Montpellier, intervenant dans le cadre du Diplôme Universitaire en Hygiène Hospitalière à Montpellier. Il est formateur dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, de l'hygiène hospitalière de l'eau et de l'environnement, mais aussi dans le domaine de la sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche.

- **Mme MOURET Marion, Directrice adjointe**

Ingénieure Polytech et Diplôme universitaire en Hygiène Hospitalière. Elle intervient dans les formations sur l'hygiène et la sécurité alimentaire, sur l'information aux consommateurs, sur l'hygiène hospitalière, l'eau, l'environnement et sur la sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche.
♿ « Référent handicap » capable d'accompagner dans leur démarche une personne en situation de handicap.

- **Mme BABACI Lynda, responsable de développement du pôle formation**

Responsable de développement en agro-industrie. Elle intervient dans les domaines de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, de l'hygiène du linge et système RABC et sur le système de management et référentiels.

BIOFAQ Laboratoires se réserve le droit de faire participer d'autres intervenants sélectionnés selon les besoins des entreprises et après leur accord. Les intervenants sont sélectionnés rigoureusement et ensuite habilités selon un processus interne strict pour garantir la qualité optimale des prestations proposées.

La démarche qualité

Démarche qualité pour les analyses

BIOFAQ Laboratoires s'inscrit dans une démarche qualité de par son accréditation COFRAC n°1-1674 (portée disponible sur www.cofrac.fr) pour ses analyses de biologie environnementale.

Démarche qualité pour les formations

– Inscription comme organisme de formation

BIOFAQ Laboratoires est reconnu organisme de formation sous la déclaration d'activité N° 91 3404945 34 auprès du préfet de la région Occitanie.

Il est également reconnu auprès de plusieurs DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt) pour la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale suivant l'Arrêté du 5 octobre 2011.
N° ROFHYA DRAAF HERAULT Occitanie N° 76 0021 42 2016

– Label Certif'Région Occitanie

Depuis 2013, le laboratoire a obtenu le label « CERTIF'REGION » pour la démarche qualité de la formation professionnelle en Languedoc Roussillon.
Ce label garantit le respect des engagements que le laboratoire a pris, en conformité avec les critères de la charte Qualité de la Région.

Fin 2018, BIOFAQ Laboratoires a renouvelé sa certification Certif'Région auprès de la région Occitanie et ce jusqu'au 31/12/2021.

– Référencement DATADOCK

En 2019, BIOFAQ Laboratoires a obtenu avec succès le référencement DATADOCK.
Le référencement est valable jusqu'au 31/12/2022.

– Certification Qualiopi

La certification Qualiopi, de BIOFAQ Laboratoires a
été délivrée le 16/12/2020 par l'AFNOR, organisme certificateur.

– Agrément Ministère de l'intérieur

Depuis le 26/01/2021, l'agrément N°2021-01-B.P.P.A permet à BIOFAQ Laboratoires de délivrer le Cerfa n°14407*03 donnant l'autorisation aux établissements le permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées valable 10 ans.

La satisfaction client

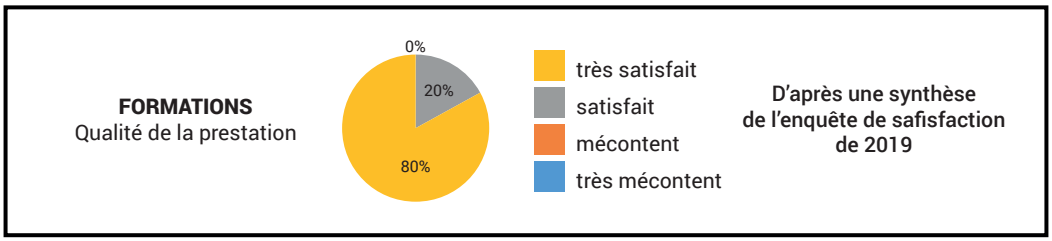
La satisfaction client reste notre objectif premier. Ainsi, afin de toujours mieux répondre à la demande, nous procédons à des enquêtes de satisfaction à chaque fin de formation.
Toutes les notes et les commentaires sont pris en compte afin de toujours mieux adapter nos formations à la volonté des clients.

Ce que nos clients pensent de nos formations :
« Agréable et dynamique. »
ESAT Le Complexe de la Tessone (Molières-Cavaillac)
Formation Initiation à l'Hygiène alimentaire et au Plan de Maîtrise Sanitaire

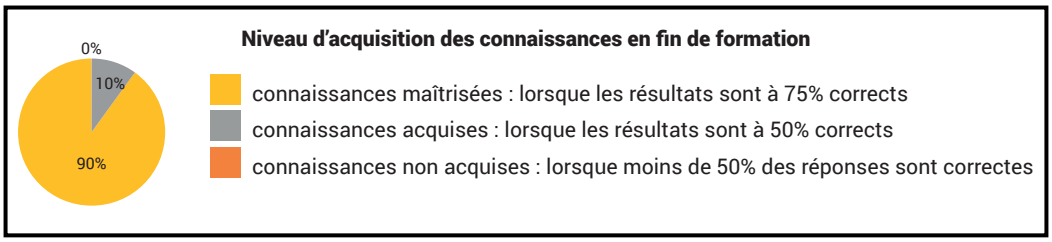
« Formation intéressante où j'ai pu découvrir différents termes, les différents dangers biologiques, le PMS… Formation complète. »
Maison de retraite Jean Péridier (Montpellier)
Formation Hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire

« Formation qui sait se renouveler chaque année pour apporter de nouvelles connaissances. »
Mairie de Montpellier
Formation Hygiène alimentaire et Plan de Maîtrise Sanitaire

« Très bonne formation, merci ! »
Centre Hospitalier d'Alès
Formation étiquetage des produits alimentaires et Règlement (UE) n°1169/2011 dit Règlement INCO



Niveau d'acquisition des connaissances des stagiaires du Pôle Formation sur 2020 :
Dans 90% de nos formations, la majorité des stagiaires obtiennent le niveau « connaissances maitrisées » lors de l'évaluation des acquis de fin de formation.
La progression de nos stagiaires est également notre priorité !



Les formations

–Les formations intra-entreprises 12
–Les formations interentreprises 13
–Les formations connectées par visioconférence 14

Les formations intra-entreprises

On vient chez vous

Qu'est-ce qu'une formation intra-entreprise ?

Une formation intra-entreprise se déroule au sein de votre entreprise. Ainsi, un ou plusieurs salariés va/vont suivre la même formation et se déroulera dans vos propres locaux.

La date ou les dates de formation, ainsi que les horaires de formation sont décidés d'un commun accord entre votre établissement et notre laboratoire.

De même, parce que votre satisfaction est notre préoccupation première, le programme de formation peut être modularisé, modifié, personnalisé et adapté à vos objectifs de formation. **L'ensemble de ces formations peuvent être prises en charge par le compte CPF.**

(https://www.moncompteformation.gouv.fr/espace-public/financer-sa-formation)

Quels sont les avantages d'une formation intra-entreprise ?

– **les locaux** : pas de modification des habitudes des collaborateurs, la formation se déroule dans une salle de l'établissement (économie des frais de déplacement et de temps).

– **les échanges entre collaborateurs** : la formation intra-entreprise regroupant plusieurs salariés permet d'échanger sur des problématiques communes et de répondre aux questions propres à l'établissement.

– **la date de formation** : la date ainsi que les horaires sont choisis d'un commun accord entre l'établissement et l'organisme de formation, ce qui permet une certaine liberté au niveau de l'établissement sur le plan de formation de l'année.

– **le prix** : il est plus intéressant financièrement parlant de faire réaliser une formation intra-entreprise lorsque le thème peut intéresser plusieurs collaborateurs. De plus, les formations dispensées par BIOFAQ Laboratoires sont exonérées de la TVA (exonération justifiée par l'Article 261 4.4° du Code Général des Impôts).

– **la personnalisation des formations** : le programme de base des formations peut être adapté à vos attentes spécifiques afin de mieux répondre aux besoins.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à contacter BIOFAQ Laboratoires (formation@biofaq.fr).

Les formations interentreprises

Comme à la maison

Qu'est-ce qu'une formation interentreprise ?

Les formations interentreprises sont des formations regroupant des salariés provenant de différentes entreprises. Ces formations se déroulent au sein de la salle de formation de BIOFAQ Laboratoires, à Mauguio (34), accessible par plusieurs moyens de transport (voir partie « Organisation administrative et inscription ») selon le calendrier préétabli.

L'ensemble de ces formations peuvent être prises en charge par votre OPCO.

Quels sont les avantages d'une formation interentreprise ?

– **les échanges :** regrouper des salariés de différentes entreprises permet de partager sur les expériences vécues dans chacun de ces établissements.

– **la salle adéquate :** au sein d'une entreprise, il n'est pas toujours aisé de trouver un local où une formation pourra se dérouler sans être dérangé.

– **le prix :** si le thème de la formation n'intéresse que certains de vos salariés, le choix d'une formation interentreprise vous permet de cibler précisémment vos besoins. De plus, les formations dispensées par BIOFAQ Laboratoires sont exonérées de la TVA (exonération justifiée par l'Article 261 4.4° du Code Général des Impôts).

– **le calendrier des formations interentreprises :** il permet de programmer en avance les formations sur l'année. De plus, les formations étant proposées plusieurs fois dans l'année, il est possible de choisir selon l'activité mais aussi selon la disponibilité des participants.

Pour en savoir plus, n'hésitez pas à contacter BIOFAQ Laboratoires (formation@biofaq.fr) et à regarder le calendrier des formations interentreprises, disponible sur notre site web (www.biofaq.fr).

Les formations connectées par visioconférence

Nouveauté 2021

Qu'est-ce qu'une formation connectée ?

La formation connectée est LA grande nouveauté proposée par BIOFAQ Laboratoires.
Ce système vous permet de bénéficier d'une formation à distance via un système de vidéoconférence.
Le formateur se trouve ainsi au sein de la salle de formation de BIOFAQ Laboratoires et vos collaborateurs suivent la formation via un écran depuis votre établissement.

Quels sont les avantages d'une fomation connectée par visioconférence en intra-entreprises ?

– Les formations en visioconférences permettent, grâce aux outils actuels, de maintenir notre qualité de prestations.

– Les échanges entre stagiaires, le niveau d'acquisition des connaissance et la satisfaction des stagiaires sont très satisfaisants.

– Il n'y a aucune modification des habitudes des collaborateurs, la formation se déroule dans une salle de l'établissement.

– La crise sanitaire actuelle nous a permis d'ancrer ce monde de communication dans nos quotidiens, donc n'hésitons plus !

– En cas de visio-formation, il faut prévoir une connexion internet avec un bon débit, un PC ou une tablette avec une Webcam.

Hygiène et sécurité alimentaire

A01 – HACCP - Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire – 3h30 16

A02 – PMS - Initiation au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en hygiène alimentaire – 3h30 17

A03 – Plan de Maitrise Sanitaire en restauration collective (HACCP - PMS) - 7h 18

A04 – HACCP - Formation spécifique en matière d 'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale PMS et BPH (CPF) - 14h 19

A05 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (formation initiale) - 20h 20

A06 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (renouvellement à dix ans) - 7h 22

A07 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (vente de nuit de 22h à 6h du matin) - 7h 23

A08 – La gestion du risque allergènes et la contamination croisée en hygiène alimentaire - HACCP - 7h 24

A09 – Étiquetage des denrées alimentaires selon la réglementation INCO 1169/2011 – 7h 25

A10 – Contact alimentaire (matériaux et emballages) : comment se mettre en conformité alimentaire ? – 7h 26

Formations personnalisées intra-entreprises sur devis

Formation en présentiel ou en visioconférence à la demande du client et/ou pour des raisons sanitaires

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise

HACCP - Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire

A01

Durée
Une demi-journée, **3h30**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emplois
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement
- Établissements de soins, EHPAD

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation ROFHYA

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
+ Initiation à la réglementation dite « le Paquet hygiène » et à la réglementation nationale
+ Former aux grandes règles de sécurité des denrées alimentaires de façon à responsabiliser le personnel
+ Connaître les différents types de dangers notamment les dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes

Contenu

Présentation de la sécurité sanitaire
- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

Les dangers alimentaires
- Les dangers biologiques :
  - les microorganismes : définition, présentation des différentes catégories (microorganismes utiles, d'altération et pathogènes), localisation, développement et facteurs de développement
  - les allergènes : définition, liste des allergènes, exercices d'identification, maîtrise de la fabrication
  - les parasites : définition, exemples de parasites
- Les dangers chimiques :
  - définition
  - origines et maîtrise du danger
- Les dangers physiques :
  - définition
  - origines et maîtrise du danger

Les origines des contaminations : Méthode des 5 M
Présentation de la réglementation pour chacun des points et exemples de bonnes pratiques : Milieu, Matériel, Matières premières, Méthodes, Main d'œuvre

Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- Définition et origines
- Principaux germes à l'origine des TIAC et exercices
- Gestion des alertes sanitaires

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la COVID-19 :
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur CHR
- Hygiène du personnel et des manipulations
- Le plan de nettoyage-désinfection
- Durées de vie, DLC et DDM
- Organisation du rangement et gestion des stocks
- Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **250,00 € TTC /stagiaire** (3h30) / Taux horaire : 71,42 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

PMS - Initiation au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en hygiène alimentaire

A02

Durée
Une demi-journée, **3h30**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emplois
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement
- Établissements de soins, EHPAD

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation ROFHYA

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- **Initiation à la réglementation dite « le paquet Hygiène » et à la méthode réglementation nationale**
- **Connaître la méthode HACCP et mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire**
- **Acquérir la méthodologie pour la mise en place du PMS**

Contenu

Présentation de la réglementation en vigueur
- Réglementation nationale
- Réglementation européenne dite « le Paquet Hygiène »
- Les contrôles officiels

Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- L'HACCP :
  - définition
  - historique
  - les sept principes
- Les douze étapes de la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis :
  - marche en avant
  - gestion des achats
  - gestion des déchets
  - maîtrise des nuisibles
  - nettoyage et désinfection d'œuvre
  - maintenance et étalonnage
  - personnel
  - qualité de l'eau
- La traçabilité ascendante et descendante

Étude de cas – travail de groupe
Réalisation de schéma de fabrication et application des principes HACCP sur une ou plusieurs étapes (avec détermination des points critiques)

Tarifs
- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **250,00 € TTC /stagiaire** (3h30) / Taux horaire : 71,42 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Plan de Maitrise Sanitaire en restauration collective (HACCP - PMS)

A03

Durée
Un jour, **7h**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emplois
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement
- Établissements de soins, EHPAD

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation ROFHYA

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- **Sensibiliser et former aux grandes règles de sécurité des denrées alimentaires et aux dangers alimentaires de façon à se responsabiliser et responsabiliser le personnel**
- **Initiation à la réglementation dite « le Paquet hygiène » et à la réglementation nationale**
- **Connaître la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**
- **Acquérir la méthodologie pour la mise en place du PMS**

Contenu

Présentation de la sécurité sanitaire
- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

Présentation de la réglementation en vigueur
- Réglementation nationale et réglementation européenne (Paquet Hygiène)
- Les contrôles officiels

Les dangers alimentaires
- Les dangers biologiques :
  - les dangers biologiques : les microorganismes, les allergènes, les parasites
  - les dangers chimiques : définition, origines et maîtrise du danger
  - les dangers physiques : définition, origines et maîtrise du danger

Les origines des contaminations : Méthode des 5 M
Présentation de la réglementation pour chacun des points et exemples de bonnes pratiques : Milieu, Matériel, Matières premières, Méthodes, Main d'œuvre et bonnes pratiques

Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives
- Définition et origines
- Principaux germes à l'origine des TIAC
- Alertes sanitaires

Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- L'HACCP (définitions, historique et principes) et les étapes de la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire. Étude de cas
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis (hygiène du personnel, maintenance et métrologie, gestion des déchets, gestion de la qualité de l'eau, nettoyage et désinfection …)
- La traçabilité

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **450,00 € TTC/stagiaire** (7h) / Taux horaire : 64,28 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

HACCP - Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale (HACCP, PMS et BPH) CPF

A04

Hygiène et sécurité alimentaire

Formation obligatoire selon l'arrêté du 13 juin 2016 modifiant l'arrêté du 5 octobre 2011.

Tous les établissements de restauration commerciale ou associative doivent, depuis le 1er octobre 2012, justifier d'une personne ayant suivi la formation obligatoire en hygiène (article L233-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime).

Durée

Deux jours, **14h**

Dates, lieux

Consultez notre site web
www.biofaq.fr

Public visé

- Créateurs, repreneurs d'un métiers de bouche: restaurant, food-truck, restauration rapide, cafétéria, les établissements en libre-service, hôtel, chambres d'hôtes, paillote sur la plage,
- Demandeurs d'emplois,
- Personne en reconversion professionnelle.

Nombre de stagiaires

- 5 stagiaires minimum et au maximum 10

Prérequis nécessaire

- Aucun au niveau des connaissances professionnelles,
- En cas de visioformation, il faut prévoir une connexion internet avec un bon débit, un PC ou une tablette avec une Webcam

Recherche de l'adéquation du besoin du stagiaire/ Formation

- Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaitre ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances

- Évaluation des connaissances avant la formation dite "à froid",
- Évaluation des acquis en fin de la formation dite "à chaud",
- La grille de l'évaluation est archivée pour la traçabilité documentaire,
- Enquêté de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation

- Remise d'une attestation de formation **Rofhya**,
- Remise au stagiaire du support de formation et de la documentation dans une clé USB

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel et/ou en visioconférence,
- Utilisation de projection par diaporama, de vidéo, des jeux ludiques et éducatifs,
- Réalisation de Quiz, de QCM,
- Mise en situation « clients »,
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur (trice),

Intervenants

- Biologistes, Ingénieures, Vétérinaires, Formateurs expérimentés et Consultants métiers,

Accessibilité

- La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation,
- La salle de formation est pré-identifié pour répondre aux besoins spécifiques du stagiaire,
- Le plan d'accès de la salle est mis à la disposition du stagiaire.

Objectifs

- Identifier les grands principes de la réglementation en Hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale,
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'Hygiène alimentaire,
- Mettre en œuvre les principes de l'Hygiène en restauration commerciale,
- Respecter les exigences européennes du paquet hygiène (HACCP/PMS/BPH)

LE CONTENU PEDAGOGIQUE

CONNAITRE LES FONDAMENTAUX DE LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE UE, NATIONALE ET LOCALE

- Maîtriser les textes régissant l'hygiène des denrées alimentaires applicables aux activités du commerce de détail notamment le règlement INCO (UE) n°1169/2011 / UE 2018/775 relatif à l'information des consommateurs sur le contenu de l'étiquetage des denrées alimentaires,
- Initier à la déclaration d'une déclaration, d'un agrément et dérogation à obligation,
- Remise directe au consommateur final et ventes aux professionnels (commerces de détail),
- Connaitre les services officiels contrôleurs (DDPP, DIRECCTE, service municipal d'hygiène, DRAAF, gendarmerie maritime),
- Se préparer à un contrôle officiel, connaître la grille de l'inspection de la DDPP,
- Assurer la suite d'un inspection, savoir lire et répondre au rapport de l'inspection, les observations et les actions correctives à mettre en œuvre,

LES ALIMENTS ET LA SECURITE DU CONSOMMATEUR

- Connaître le monde microbien en lien avec les aliments, les facteurs de développement au cours du process de production jusqu'à la remise aux consommateurs,
- Initier la microbiologie des aliments, les origines et les modes de contaminations, les moyens de maitrise des dangers,
- Évaluer les dangers biologiques (microbiologie, parasitologie, virologie), chimiques, physiques et autres,

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (BPH) ET LE RISQUE SANITAIRE DONT LE COVID-19

- Mettre en application le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène du secteur CHR,
- Former et auditer le personnel sur l'hygiène des manipulations des aliments,
- Élaborer le plan de nettoyage et de désinfection avec des fiches d'enregistrement pour son suivi,
- Mettre en place une gestion des DLC, DDM, des relevés de températures de stockage de cuisson, de refroidissement et de remise en température,
- Organiser la traçabilité du processus de production des aliments de la réception, du stockage jusqu'à la remise aux consommateurs,

LA DEMARCHE QUALITE AVEC LES SEPT (7) PRINCIPES DE LA METHODE HACCP

- Maîtriser la définition et son vocabulaire,
- Construire la méthode HACCP en articulant les 7 principes fondamentaux,
- Apprendre les 5 M (Matière, Main d'œuvre, Méthode, Matériel et Milieu),

LE PASSAGE DE LA METHODE HACCP AU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE PMS

- Analyser les risques et identifier les CCP, points critiques pour leur maîtrise,
- Construire un protocole de suivi de la traçabilité et la gestion des non-conformités (règlement CE 178/2002),
- Connaître les responsabilités, gérer le risque allergène, construire les fiches appropriées
- Élaborer un Manuel Qualité avec le système documentaire adapté à l'entreprise,,
- Vérifier l'activité par les audits, des autocontrôles et les enregistrements,

TARIFS

1.Formation en inter-entreprises par stagiaire éligible au CPF

- Formation de 2 jours (14heures) : **480 € TTC (*)** avec un taux horaire de **35.00 €**

2.Formation en intra-entreprise pour au maximum 10 personnes : sur devis(*) :

Tarifs nets exonérés de TVA selon le code CGI selon l'art : 261-4-4).

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO
Tél : 04 67 06 05 75 – Fax : 04 67 92 08 23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr
R.C.S. Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53 N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier

21/05/2021 V3

Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (formation initiale)

A05

NOUVEAU MODULE

PERMIS D'EXPLOITATION // Hygiène et sécurité alimentaire

Formation obligatoire au permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration (grande, petite et à emporter), des cafétérias, des cavistes et food-trucks et depuis 22/03/2012 certains loueurs de chambres d'hôtes,

A compter du 1er juin 2011, les restaurants doivent effectuer une déclaration non seulement en cas d'ouverture, mais également en cas de mutation ou de transfert (Article L.3332-4-1 du code de la santé publique).
Cette formation obligatoire est dispensée par Biofaq Laboratoires, sous **l'agrément du Ministère de l'Intérieur/Préfecture de l'Hérault sous le N° 2021-01-B.P.P.A du 26/01/2021.**

Durée
2,5 à 3 jours, **20h**

Dates, lieux
Consultez notre site web
www.biofaq.fr

Public visé

- Créateurs, repreneurs d'un restaurant, d'un foodtruck, de la restauration rapide, d'une cafétéria, d'un libre-service, d'un bar, d'un night-club / discothèque / boite de nuit, d'un hôtel, d'une chambre d'hôtes, d'un snack, d'une paillote sur la plage,

- Demandeurs d'emplois,

- Personne en reconversion professionnelle.

Nombre de stagiaires
- 5 stagiaires minimum et au maximum 10

Prérequis nécessaire

- Aucun au niveau des connaissances professionnelles,

- En cas de visioformation, il faut prévoir une connexion internet avec un bon débit, un PC ou une tablette avec une Webcam

Recherche de l'adéquation du besoins du stagiaire/formation

- Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaitre ses besoins et ses spécificités

Objectifs

+ Suivre une formation obligatoire par les exploitants, créateurs ou repreneurs d'entreprises du secteur des Hôtels-Cafés-Restaurants-Discothèques, cavistes pour obtenir au préalable le Permis d'exploitation afin de pouvoir effectuer la déclaration de licence en mairie et démarrer leur activité.
+ Gérer un débit de boissons en conformité avec la réglementation en tenant compte des enjeux de la santé publique et de l'ordre public.
+ Permettre l'ouverture, la reprise d'un débit de boissons alcoolisées ou d'un établissement vendant des boissons alcoolisées et ou le transfert d'une licence.

LE CONTENU PEDAGOGIQUE

LE CADRE LEGISLATIF ET REGLEMENTAIRE

- Les textes de droit européen, national et local,
- Le respect du Code de la Santé Publique dont l'Article L. 3332-4-1 du CSP),
- Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative),
- La responsabilité civile et pénale du dirigeant,
- Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant,
- Les fermetures administratives et judiciaires. Les délits et les infractions,
- Les conditions d'ouverture d'un débit de boissons alcoolisées et/ou d'un restaurant,
- Les différentes licences de débits de boissons et les types de restauration ou de lieux de ventes,

REGLEMENTATION NATIONALE ET LOCALE

- Le règlement sanitaire départemental,
- Réglementation contre le bruit, la revente du tabac,
- Spécificités locales selon les arrêtés départements et municipaux,
- Heures de fermeture et d'ouverture de l'établissement,
- Affichages obligatoires et spécifiques,

LES OBLIGATIONS LIEES A LA PERSONNE

- La lutte contre l'ivresse et la lutte contre l'alcoolisme,
- La lutte contre la prostitution et le racolage,
- La lutte contre les discriminations,
- La lutte contre le bruit, les stupéfiants et autres drogues,

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires - 491 rue Charles Nungesser - Mas des cavaliers II - 34130 MAUGUIO
Tél : 04 67 06 05 75 - Fax : 04 67 92 08 23 - contact@biofaq.fr - www.biofaq.fr

R.C.S. Montpellier 437 949 753 - APE : 7120 B SIRET : 43794975300028- TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53
- N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier

21/05/2021 V3

Évaluations des connaissances

- Évaluation des connaissances avant la formation dite "à froid",
- Évaluation des acquis en fin de la formation dite "à chaud",
- La grille de l'évaluation est archivée pour la traçabilité documentaire,
- Enquêté de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation

- Remise d'une attestation de formation **Rofhya**,
- Un **CERFA réglementaire n°14407*03** (validité 10 ans),
- Remise au stagiaire du support de formation et de la documentation dans une clé USB

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel et/ou en visioconférence,
- Utilisation de projection par diaporama, de vidéo, des jeux ludiques et éducatifs,
- Réalisation de Quiz, de QCM,
- Mise en situation « clients »,
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur (trice),

Intervenants

- Biologistes, Ingénieures, Vétérinaires, Juristes, Avocats, Experts, Formateurs expérimentés et Consultants métiers,

Accessibilité

- La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation,
- La salle de formation est pré-identifié pour répondre aux besoins spécifiques du stagiaire,
- Le plan d'accès de la salle est mis à la disposition du stagiaire.

LE RESPECT DU CODE DU TRAVAIL

- Les formalités d'embauche du salarié et du contrat de travail
- La sécurité des salariés, la durée du travail
- La procédure disciplinaire,
- La mise en conformité pour faciliter l'accessibilité des personnes à mobilité réduite,
- La gestion du personnel,
- La maîtrise de la santé au travail ,
- Les obligations de la formation du personnel,
- Connaitre et appliquer les points clés du code du travail et de la sécurité du personnel appliqués à la spécificité du métier et la diversité des actions dans l'entreprise,
- Mettre à la disposition du personnel les conventions collectives du CHR, les documents spécifiques à l'évolution de la profession en lien avec la crise sanitaire (vente emportée, rapide et autres),
- Mettre en place une politique de développement durable selon le principe du système RSE

LES OBLIGATIONS LIEES A LA VIE DE LA LICENCE

- La formation obligatoire initiale, son renouvellement au bout de 10 ans d'exercice, la vente de nuit de boissons alcoolisées,
- La vie de la licence : l'acquisition initiale, le renouvellement, la translation/ déplacement dans l'espace et le temps selon le CSP et la réglementation en vigueur,

LES OBLIGATIONS LIEES A L'ETABLISSEMENT ET A L'EXPLOITANT

- Les déclarations préalables à l'ouverture de l'établissement
- Les horaires d'ouverture et de fermeture,
- Les différents types de boissons, les boissons interdites,
- L'aménagement des terrasses sur la voie publique,
- Le plan de nettoyage et de désinfection
- La formation du personnel à la bonne maîtrise de l'hygiène,
- Les contrôles administratifs, Les fermetures administratives et judiciaires,
- Les autorisations et les redevances de l'utilisation des canaux de communications, de médias et réseaux sociaux,
- La mise en place des documents du système qualité avec une traçabilité de suivi,

LE RESPECT DU CODE DE SANTE PUBLIQUE (ARTICLE L.3332-4-1 DU CSP)

- Prévenir et lutter contre le risque alcool
- Conduite à tenir face à un mineur voulant se voir servir de l'alcool, vérification de l'âge du client
- Être vigilant lors de la vente ou la mise à disposition festive de l'alcool aux étudiants, stagiaires, apprentis, travailleurs en poste ou en pause déjeuner avec le danger de manipulation des équipements ou de la conduite sur la voie publique,
- La gestion du risque sanitaire, la protection des salariés du risque de contamination,

TARIFS

1. Formation en inter-entreprises par stagiaire (*)

- Formation de 2.5 jours (20 heures) : **580.00 € TTC** soit un taux horaire = **29.00 €/h**

2. Formation en intra-entreprise pour au maximum 12 personnes : sur devis

(*) : Tarifs nets exonérés de TVA selon le code CG impots selon l'article : 261-4-4).

Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (renouvellement à dix ans)

Cette formation obligatoire est dispensée par Biofaq Laboratoires, sous l'agrément du Ministère de lIntérieur/ Préfecture de l'Hérault sous le N 2021-01-B.P.P.A du 26/01/2021.

A06

NOUVEAU MODULE

PERMIS D'EXPLOITATION // Hygiène et sécurité alimentaire

Durée
1 jour, **7h**

Dates, lieux
Consultez notre site web
www.biofaq.fr

Public visé

- Exploitants d'établissement ayant obtenu le permis d'exploitation il y a dix ans ou justifiant de l'exploitation d'une licence durant au moins dix années consécutives

Nombre de stagiaires
- 5 stagiaires minimum

Prérequis
- Exploitation d'une licence durant dix années consécutives ou renouvellement du permis au bout de dix ans

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/ formation
- Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises

- Évaluation des connaissances avant la formation dite "à froid",
- Évaluation des acquis en fin de la formation dite "à chaud",
- La grille de l'évaluation est archivée pour la traçabilité documentaire,
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
- Remise du **CERFA n°14407*03**
(validité 10 ans)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel et/ou en visioconférence,
- Utilisation de projection par diaporama, de vidéo, des jeux ludiques et éducatifs,
- Réalisation de Quiz, de QCM,
- Mise en situation « clients »,
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur (trice),

Intervenants

- Biologistes, Ingénieures, Vétérinaires, Juristes, Avocats, Experts, Formateurs expérimentés et Consultants métiers,

Accessibilité

- La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation,
- La salle de formation est pré-identifié pour répondre aux besoins spécifiques du stagiaire,
- Le plan d'accès de la salle est mis à la disposition du stagiaire.

Objectifs

+ À l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité d'exploiter un ERP pourvu d'une licence d'exploitation.

+ Appliquer le code de la santé publique, le guide des débits de boissons et de garantir l'hygiène et la sécurité.

+ La mise en application du CSP alinéa Art. R.3332-4-1 indiquant l'obligation de la formation du permis d'exploitation.

+ Le CERFA n°14407*03 sera remis à l'administration.

Contenu

Le cadre législatif et réglementaire

Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative) La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant

Les fermetures administratives et judiciaires

Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant

- Les différents groupes de boissons – les boissons interdites
- Les différentes licences débit de boissons et restaurant
- Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui
- Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant CHR
- La vente d'alcool dans les CHR – la répression de l'ivresse publique (lutte contre l'ivresse)
- La revente de tabac dans les CHR (lutte)
- Prévention et lutte contre l'alcoolisme
- La lutte contre les discriminations
- La lutte contre les bruits
- Les stupéfiants, la prostitution et le racolage (lutte)
- L'accessibilité des personnes handicapées (mobilité réduite et autres handicaps)
- La sécurité des biens et des personnes
- Les affichages obligatoires

Heures de fermeture et d'ouverture des établissements

- La réglementation locale
- L'aménagement des terrasses sur la voie publique
- Hygiène et propreté

Connaître les règles du droit du travail

- Les points clés de la gestion du personnel en CHR

Les conventions collectives CHR et la restauration rapide et le droit du travail

Tarifs / OPCO

1.Formation en inter-entreprises par stagiaire (*)

– Formation de renouvellement du permis à 10 ans :1 jour (7 heures) = 406.00 € TTC soit taux horaire de 58.00€/h

- **2. Formation en intra-entreprise pour au maximum 12 personnes : sur devis**

(*): Tarifs nets exonérés de TVA selon le code CG Impôts selon l'article : 261-4-4).

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.

BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO
Tél : 04 67 06 05 75 – Fax : 04 67 92 08 23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr
R.C.S. Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53
N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier

Qualiopi processus certifié RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante : ACTIONS DE FORMATION
DATADOCKÉ
CERTIF Région L'ENGAGEMENT QUALITÉ 2019 | 2021

21/05/2021 V3

Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des foods trucks et restauration rapide (vente de nuit de 22h à 6h du matin)

A07

NOUVEAU MODULE

Cette formation obligatoire est dispensée par Biofaq Laboratoires, sous l'agrément du Ministère de l'Intérieur/Préfecture de l'Hérault sous le N° 2021-01-B.P.P.A du 26/01/2021.

Durée
1 jour, **7h**

Dates, lieux
Consultez notre site web
www.biofaq.fr

Public visé

- Exploitants d'établissement ayant obtenu le permis d'exploitation il y a dix ans ou justifiant de l'exploitation d'une licence durant au moins dix années consécutives

Nombre de stagiaires
- 5 stagiaires minimum

Prérequis
- Exploitation d'une licence durant dix années consécutives ou renouvellement du permis au bout de dix ans

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/ formation
- Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises

- Évaluation des connaissances avant la formation dite "à froid",
- Évaluation des acquis en fin de la formation dite "à chaud",
- La grille de l'évaluation est archivée pour la traçabilité documentaire,
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
- Remise du **CERFA n°14407*03**
(validité 10 ans)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel et/ou en visioconférence,
- Utilisation de projection par diaporama, de vidéo, des jeux ludiques et éducatifs,
- Réalisation de Quiz, de QCM,
- Mise en situation « clients »,
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur (trice),

Intervenants

- Biologistes, Ingénieures, Vétérinaires, Juristes, Avocats, Experts, Formateurs expérimentés et Consultants métiers,

Accessibilité

- La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation,
- La salle de formation est pré-identifié pour répondre aux besoins spécifiques du stagiaire,
- Le plan d'accès de la salle est mis à la disposition du stagiaire.

Objectifs

+ À l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité d'exploiter un ERP pourvu d'une licence d'exploitation

+ Appliquer le code de la santé publique, le guide des débits de boissons et de garantir l'hygiène et la sécurité

+ La mise en application du CSP alinéa Art. R.3332-4-1 indiquant l'obligation de la formation du permis d'exploitation

+ Le CERFA n°14406*01 sera remis à l'administration

Contenu

Le cadre législatif et réglementaire

Les autorités administratives (ministère, préfecture, mairie, police administrative)

La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant

Les fermetures administratives et judiciaires

Conditions d'ouverture d'un débit de boissons ou d'un restaurant

- Les différents groupes de boissons – les boissons interdites
- Les différentes licences débit de boissons et restaurant
- Les autres conditions d'ouverture et d'exploitation
- Les délits et les infractions, la mise en danger d'autrui
- Les obligations liées à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un restaurant CHR
- La vente d'alcool dans les CHR – la répression de l'ivresse publique (lutte contre l'ivresse)
- La revente de tabac dans les CHR (lutte)
- Prévention et lutte contre l'alcoolisme
- La lutte contre les discriminations
- La lutte contre les bruits
- Les stupéfiants, la prostitution et le racolage (lutte)
- L'accessibilité des personnes handicapées (mobilité réduite et autres handicaps)
- La sécurité des biens et des personnes
- Les affichages obligatoires

Heures de fermeture et d'ouverture des établissements

- La réglementation locale
- L'aménagement des terrasses sur la voie publique
- Hygiène et propreté

Connaître les règles du droit du travail

- Les points clés de la gestion du personnel en CHR

- Les conventions collectives CHR et la restauration rapide et le droit du travail

Tarifs

- **1.Formation en inter-entreprises par stagiaire (*)**
  - Formation pour la vente de nuit 1 jour (7 heures) = 406.00 € TTC soit taux horaire de 58.00€/h

- **2. Formation en intra-entreprise pour au maximum 12 personnes : sur devis (*): Tarifs nets exonérés de TVA selon le code CG Impôts selon l'article : 261-4-4).**

La gestion du risque allergènes et de la contamination croisée en hygiène alimentaire - HACCP

A08

Durée
Un jour, **7h**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emplois
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement.
- Établissement de soins, EHPAD

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Prérequis
Cette formation nécessite des connaissances de base en hygiène alimentaire. Se référer aux programmes de formation aux Bonnes pratiques d'hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation Rofhya

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
+ Connaître la réglementation applicable sur les dangers biologiques et notamment les allergènes
+ Comprendre et prévenir les risques de contamination croisée
+ Savoir adapter ses pratiques et son Plan de Maîtrise Sanitaire aux enjeux de la maîtrise du risque allergène

Contenu

Contexte général et réglementation
- Environnement juridique des denrées alimentaires
- Obligations générales de la production alimentaire et de l'information
- Réglementation sur l'étiquetage (Règlement INCO et autres textes juridiques)

Les allergènes à déclaration obligatoire et autres allergènes

Principe de contamination croisée

Identification des étapes critiques donnant lieu à une possible contamination croisée
- (Approfondissement de la méthode HACCP)
- Intégration du risque allergène dans le Plan de Maîtrise Sanitaire : Moyens de maîtrise et impact sur les documents qualité de l'établissement

Contrôles à réception

Méthodologie de fabrication spécifique des repas
- Ordonnancement des activités
- Nettoyage et désinfection
- Hygiène et formation du personnel
- Traçabilité

Conditions de livraison, distribution et service des repas

Prise en charge de la personne allergique
- Modalités de mise en place des PAI
- Typologies des repas fabriqués et fiches recettes, référencement des produits

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **600,00 € TTC /stagiaire** (7h) / Taux horaire : 85,71 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Étiquetage des denrées alimentaires selon le règlement INCO 1169/2011

A09

Durée
Un jour, **7h**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emplois
- Exploitants d'un établissement en activité avec un projet de développement d'un autre établissement.
- Établissement de soins, EHPAD

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation Rofhya

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- **Connaître les obligations générales liées à la production alimentaire**
- **Connaître la réglementation liée à l'étiquetage des denrées alimentaires**
- **Comprendre et appréhender les mentions d'étiquetage**
- **Mettre en application les connaissances théoriques acquises**

Contenu

Contexte général et réglementation
- Environnement juridique des denrées alimentaires
- Obligations générales de la production alimentaire et de l'information
- Réglementation sur l'étiquetage (Règlement INCO et autres textes juridiques)
- Les règles d'étiquetage

Les mentions d'étiquetage obligatoires
- Les allergènes (13.12.14)
- Déclarations nutritionnelles (13.12.16)
- Lisibilité des informations obligatoires
- Indication de l'origine ou de la provenance

Les mentions volontaires de l'étiquetage
- Généralités sur les mentions facultatives
- Les logos et mentions facultatives (Label Rouge, AOC)

Mise en place de l'étiquetage
- Sur les produits pré-emballés
- Sur les produits non pré-emballés

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **600,00 € TTC /stagiaire** (7h) / Taux horaire : 85,71 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Contact alimentaire (matériaux et emballages) : Comment se mettre en conformité réglementaire ?

A10

Durée
Deux jours, **14h**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
– Industrie agroalimentaire et grande distribution :
- Services qualité, R&D, packaging
- Services achat, production, maintenance
- Services juridiques et règlementaires

– Fabricants d'emballages ou matériaux pour l'agroalimentaire
- Services qualité, R&D
- Services commerciaux, direction

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation Rofhya

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
- M. BOBÉ,
Directeur du laboratoire Pure Laboratoire, expert emballage, formateur, Docteur en Chimie analytique
- Autres formateurs spécialisés CHR

Objectifs
+ Disposer d'informations législatives détaillées sur un large choix de matériaux et d'emballages (Europe, pays membres dont France, …)
+ Assimiler l'importance fondamentale de la déclaration d'alimentarité et les responsabilités des différents acteurs de la supply chain « emballages et matériaux au contact des aliments ». Comprendre la structuration correcte d'une Déclaration de Conformité et ses contenus indispensables
+ Savoir évaluer la conformité des documents transmis par l'ensemble des opérateurs de la filière des emballages pour éviter les non-conformités et exploiter au maximum les données reçues (tests de migrations, teneurs résiduelles, …) pour pouvoir vérifier l'adéquation entre les engagements des fournisseurs d'emballages/ matériaux et mes conditions réelles d'utilisation

Contenu

Pourquoi une réglementation sur l'Aptitude au Contact Alimentaire (ACA) ?
- Introduction sur le contact alimentaire
- Quelles sont les interactions entre matériaux et denrées alimentaires ?
- Quelles sont mes responsabilités et celles de chaque acteur de la filière « emballage » ?
- Difficultés rencontrées lors de la mise en conformité réglementaire

Déclaration de Conformité (DC) : comprendre pas à pas la structuration de ce document fondamental et obligatoire pour se mettre en conformité règlementaire
- Présentation de modèles de Déclarations d'alimentarité existants
- Exemple : le modèle ANIA/CLIFE gratuit et très répandu (points forts et faiblesses)

Décryptage point par point de la structuration correcte d'une Déclaration de Conformité selon les exigences réglementaires
- Identification et description pertinente d'un emballage
  – les matériaux plastiques
  – les papiers cartons
  – les emballages métalliques
  – impression, collage, revêtements de surface, …
  – cas des complexes multi-matériaux (focus barrières fonctionnelles, …)
- Les conditions normales et prévisibles d'emploi d'un emballage. Les éléments clés à définir
  – nature des denrées alimentaires en contact avec l'emballage
  – temps et température de contact du couple contenant/contenu
  – ratio surface en contact/volume de denrée alimentaire emballée
  – objets à usage unique et articles réutilisables
- Architecture globale de la réglementation
  – les différentes réglementations au niveau mondial : FDA, Mercosur, Europe
  – quel périmètre général applicable en Europe pour les emballages/matériaux ?
    > étude du règlement cadre (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004 : principe d'inertie, traçabilité et étiquetage, catégorie réglementaire des matériaux, articles/objets soumis à la réglementation
    > étude du règlement cadre (CE) n°2023/2006 (BPF)
  – introduction sur les différentes réglementations spécifiques
    > réglementations européennes harmonisées (plastiques, …)
    > dispositions spécifiques nationales avec focus sur les mesures spécifiques françaises par groupe de matériaux et objets : métaux et alliages, verre, céramique, silicone, caoutchouc, bois, …
  – les recommandations (Conseil de l'Europe, Notes DGCCRF, BfR, Guides des filières, …)

Contact alimentaire (matériaux et emballages) : Comment se mettre en conformité réglementaire ?

A10

Tarifs
Formation en intra-entreprise sur devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

- Décryptage de la législation spécifique « matériaux plastiques » et des critères d'inertie, composition à respecter
  - matériaux et objets en matière plastique
  - polymères entrants dans le cadre de la réglementation
  - substances de départ prises en compte
  - Substances Non Intentionnellement Ajoutées (N.I.A.S.)
  - liste de substances autorisées
  - restrictions et spécifications de substances
  - limites de migrations globales et spécifiques
  - limites de composition (Qm)
  - conformité aux restrictions
  - focus sur les barrières fonctionnelles
  - déclaration de conformité : le cas des plastiques
  - règles de contrôle et de conformité (choix des simulants, conditions d'essais, …) pour les matériaux plastiques et assimilés
  - étude de cas concrets
- Exigences supplémentaires sur les plastiques recyclés
- Décryptage de la législation spécifique « papiers/cartons » et des critères d'inertie, composition à respecter
  - catégories de papier/carton : vierge, recyclé, fibre synthétique
  - textes réglementaires applicables et recommandations
    > législation nationale française
    > recommandations : Résolution du Conseil de l'Europe AP(2002)1, recommandations du BFR, évaluation des critères de pureté, des critères d'inertie et des contaminants
  - conditions d'essais pour les papiers/cartons, …
  - étude de cas concrets
- Décryptage de la législation spécifique « métaux et alliages métalliques » et des critères d'inertie, composition à respecter
  - législation nationale : réglementation française (acier, inox)
  - résolution du Conseil de l'Europe CMRes (20013)9
  - conditions simulées pour les métaux et alliages
  - étude de cas concrets
- Décryptage de la législation spécifique « matériaux annexes aux plastiques et papiers/cartons » et des critères d'inertie, composition à respecter
  - colorants
  - encres
  - revêtements et vernis
  - colles et adhésifs
  - étude de cas concrets

Responsabilités et obligations des différents exploitants d'entreprises tout au long de la « supply chain »
- Définition des différents acteurs : fabricants de substances chimiques, fabricants de matières premières, utilisateurs (industries agroalimentaires, …)
- Focus analyses des risques contenant/contenu et exigences de la grande distribution

Étude des autres matériaux au contact des denrées alimentaires (selon stagiaires présents)
- Silicone
- Caoutchoucs
- Bois
- Verre
- Céramique, …

Synthèse de la formation et conclusion

Eau, santé et environnement

B01 – Gestion du risque de légionnelles et mise en place du carnet sanitaire – 3h30 29

B02 – Le risque légionelles : formation aux techniques de prélèvements – 3h30 30

B03 – La qualité de l'eau dans les établissements médicalisés (établissements de soins et EHPAD) – 3h30 31

B04 – La qualité de l'eau dans un ERP (tertiaires, campings, hôtels, …) – 3h30 32

Formations personnalisées intra-entreprises sur devis

Formation en présentiel ou en visioconférence à la demande du client et/ou pour des raisons sanitaires

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise

Gestion du risque de légionelles et mise en place du carnet sanitaire

B01

Durée
Une demi-journée, **3h30**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Responsable et agent techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales, des stations viti-vinicoles, des campings
- Plombiers
- Chauffagistes

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
+ Informer le professionnel sur ses obligations règlementaires relatives à la qualité de l'eau fournie
+ Sensibiliser au risque de légionelles et de biofilms
+ Savoir compléter et interpréter les différents documents techniques du carnet sanitaire
+ Savoir piloter les relevés, les interventions et les opérations de maintenance sur le réseau

Contenu

Réglementation en vigueur sur les légionnelles dans les eaux chaudes sanitaires
- Les textes réglementaires et le code de la santé publique

Risques, conséquences et gestion de la présence de légionelles
- La présence de légionnelles et les conséquences sur la santé
- Les biofilms : définition, rôle dans la difficulté, l'éradication des légionnelles
- Interférence de la flore associée : *Pseudomonas æruginosa*
- Utilisation optimale des biocides
- Eco-gestion du rejet de l'eau chaude et des biocides dans l'environnement

Mise en place et exploitation du carnet sanitaire
- Définition du carnet sanitaire et la législation en vigueur
- Définition de la partie Structurelle et l'exploitation du carnet
- Pilotage de la qualité de l'eau
- Traçabilité des interventions sur les réseaux d'eau froide et d'eau chaude sanitaire

- Suivi des autocontrôles analytiques

Tarif

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **250,00 € TTC /stagiaire** (3h30) / Taux horaire : 71,42 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Le risque légionelles : formation aux techniques de prélèvements

B02

Durée
Une demi-journée, **3h30**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Responsable et agent techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales, des stations viti-vinicoles, des campings
- Plombiers
- Chauffagistes

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
+ Informer le professionnel sur ses obligations règlementaires relatives à la qualité de l'eau chaude sanitaire fournie
+ Sensibiliser au risque légionelles et biofilms
+ Former à la réalisation des prélèvements d'échantillons en vue d'analyses légionelles

Contenu

Réglementation en vigueur sur les légionnelles dans les eaux chaudes sanitaires

Risques, conséquences et gestion de la présence de légionelles
- La présence de légionnelles et les conséquences sur la santé
- Les biofilms : définition, rôle dans la difficulté, l'éradication des légionnelles

La réalisation des analyses suivant la norme NFT 90-431 de novembre 2017

La réalisation des prélèvements
- Définition de la stratégie d'échantillonnage
- Matériel nécessaire
- Présentation de l'instruction de prélèvement en vigueur au laboratoire

Base documentaire
- Arrêté du 1er février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire
- Circulaire N° DGS/EA4/2010/448 du 21 décembre 2010 relative aux missions des agences régionales de santé dans la mise en œuvre de l'arrêté du 1er février 2010 relatif à la surveillance des légionnelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire
- Circulaire N° DGS/ SD7A/SD5C-DHOS/E4 n° 2002/243 du 22 avril 2002 relative à la prévention du risque lié aux légionelles dans les établissements de santé
- Norme FD T 90-552, FD T 90-520

Tarifs
- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **250,00 € TTC /stagiaire** (3h30) / Taux horaire : 71,42 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

La qualité de l'eau dans les établissements médicalisés (établissements de soins et EHPAD)

B03

Durée
Une demi-journée, **3h30**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Tout personnel d'exploitation de réseau d'eau potable
- Responsable technique
- Technicien de maintenance
- Responsable qualité

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- **Informer le professionnel sur ses obligations règlementaires relatives à la qualité de l'eau fournie**
- **Sensibiliser aux risques de légionnelles et de biofilms**
- **Former le personnel sur la maîtrise du risque eau et légionelles**
- **Former le personnel sur la maîtrise du risque eau du risque eau et légionelles ainsi qu'à la surveillance du réseau d'eau froide et d'eau chaude sanitaire**

Contenu

Réglementation en vigueur
- Les textes règlementaires et le code de la santé publique

Les eaux dans un établissement de santé
- La responsabilité des établissements
- Le planning du plan de prévention et la démarche qualité : traçabilité de la surveillance, formation du personnel et référent eau
- Réalisation d'analyses (prélèvements, analyses, interprétations des résultats)
- Les mesures préventives et curatives en cas de dépassement des objectifs cibles
- Le plan de maintenance du réseau d'eau dans l'établissement et l'importance du carnet sanitaire

Les différentes qualités d'eaux
- Les eaux destinées à un usage alimentaire : eau de distribution publique, eau des fontaines réfrigérantes, eaux conditionnées, glace alimentaire
- Les eaux de soins et eaux qualifiées de « bactériologiquement maîtrisées » : eau de soins standards (ESS), eau bactériologiquement maîtrisée (EBM), eau des piscines de rééducation, eau de bains à remous, eau à usage médical et eau pharmaceutique inscrite à la Pharmacopée, eaux d'endoscopie
- Les eaux techniques produites (eau déminéralisée, eau distillée, eau osmosée, eau adoucie)
- L'eau chaude sanitaire et le risque légionelle

Difficultés et interférences
- Biofilms : Définition et rôle dans la difficulté de la gestion du risque de légionelles
- Interférence de la flore associée : *Pseudomonas æruginosa*…

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **250,00 € TTC /stagiaire** (3h30) / Taux horaire : 71,42 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

La qualité de l'eau dans un ERP (tertiaires, campings, hôtels…) et les industries agro-alimentaire

B04

Durée
Une demi-journée, **3h30**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Tout personnel d'exploitation de réseau d'eau potable
- Responsable technique
- Technicien de maintenance
- Responsable qualité

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- **Informer le professionnel sur ses obligations règlementaires relatives à la qualité de l'eau fournie**
- **Sensibiliser aux risques de légionnelles et de biofilms**
- **Former le personnel sur la maîtrise du risque eau et légionelles**
- **Former le personnel sur la maîtrise du risque eau du risque eau et légionelles ainsi qu'à la surveillance du réseau d'eau froide et d'eau chaude sanitaire**

Contenu

Réglementation en vigueur
- Les textes règlementaires et le code de la santé publique

Les eaux dans un établissement ERP
- La responsabilité des établissements
- Le planning du plan de prévention et la démarche qualité : traçabilité de la surveillance, formation du personnel et référent eau
- Réalisation d'analyses (prélèvements, analyses, interprétations des résultats)
- Les mesures préventives et curatives en cas de dépassement des objectifs cibles
- Le plan de maintenance du réseau d'eau dans l'établissement et l'importance du carnet sanitaire

Les différentes qualités d'eaux
- Les eaux destinées à un usage alimentaire : eau de distribution publique, eau des fontaines réfrigérantes, eaux conditionnées, glace alimentaire
- Les eaux techniques produites (eau déminéralisée, eau distillée, eau osmosée, eau adoucie)
- L'eau chaude sanitaire et le risque légionelle

Difficultés et interférences
- Biofilms : Définition et rôle dans la difficulté de la gestion du risque de légionelles
- Interférence de la flore associée : *Pseudomonas æruginosa*…

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **250,00 € TTC /stagiaire** (3h30) / Taux horaire : 71,42 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Hygiène du linge et système RABC

C01 – Les bonnes pratiques d'hygiène du linge – 3h30 34

C02 – Construire son système RABC (Risk Analysis Bio-contamination Control) – 7h..... 35

Formations personnalisées intra-entreprises sur devis

Formation en présentiel ou en visioconférence à la demande du client et/ou pour des raisons sanitaires

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise

Les bonnes pratiques d'hygiène du linge

C01

Durée
Une demi-journée, **3h30**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Responsable d'établissement
- Personnel de blanchisserie
- Personnel en lien avec le linge

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- **Maîtriser les spécificités propres aux activités de blanchisserie**
- **Appréhender les process liés au traitement des textiles**
- **Connaître le circuit complet du linge**
- **Avoir une vision globale de l'hygiène en blanchisserie, des dangers à maîtriser et des règles d'hygiène à respecter**

Contenu

Le linge
- Nature des textiles
- Familles de linge
- Différents types de linge (tenues professionnelles et personnelles, tenues d'entretien, …)
- Linge dangereux et contagions
- La vie des articles textiles
- L'usage unique

La blanchisserie
- Conception et fonctionnalité
- Zone sale et zone propre
- Marche en avant et circuit du linge
- Équipements et matériel
- Procédés de lavage et désinfection

Circuit du linge
- Le linge en zone sale
- Le traitement du linge en zone propre
- Les produits en blanchisserie

L'hygiène en blanchisserie
- Qualité microbienne du linge
- Sources de contaminations, zones à risques
- Hygiène personnelle
- Nettoyage et désinfection

- L'eau : analyse des eaux de rejet

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **250,00 € TTC /stagiaire** (3h30) / Taux horaire : 71,42 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Construire son système RABC (Risk Analysis Bio-contamination Control)

C02

Durée
Un jour, **7h**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Responsable d'établissement
- Personnel de blanchisserie
- Personnel en lien avec le linge

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- Connaître les différents textiles
- Connaître les grandes règles d'hygiène en blanchisserie
- Mise en place du système RABC en fonction des spécificités de l'établissement

Contenu

Les textiles
- Technologie des textiles : classifications, reconnaissance et réactions aux produits
- Souillures et leur mode d'élimination
- Linge à risques infectieux
- Gestion des circuits du linge
- La marche en avant
- Le circuit sale : précautions à prendre
- Le circuit propre : la recontamination
- Matériel de blanchisserie
- Nettoyage et désinfection

Hygiène du personnel
- Différences entre les tenues
- L'hygiène vestimentaire
- Les protections du personnel
- Les procédures de déplacements propre/sale

Le système RABC, Initiation
- Norme NF EN ISO 14065 (décembre 2016)
- Analyse des dangers
- Identification des points critiques
- Étudier l'organisation travail et mettre en place un système de surveillance
- Utilisation du système d'enregistrement pendant l'activité

Moyens pédagogiques

- Vidéo projection, étude de cas, travaux pratiques
- Documents de la formation remis à chaque participant
- Attestation de présence
- Exercices et échanges entre participants tout au long de la formation
- Jeu de société BIOFAQ : un outil ludo-pédagogique pour former les opérateurs
- L'aspect ludique de l'enseignement facilite l'adhésion et l'implication des participants

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **600,00 € TTC /stagiaire** (7h) / Taux horaire : 85,71 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche

D01 – Construire son Document Unique – 3h30 37

Formations personnalisées intra-entreprises sur devis

Formation en présentiel ou en visioconférence à la demande du client et/ou pour des raisons sanitaires

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise

21/05/2021 V3

Construire son document unique

D01

Durée
Une demi-journée, **3h30**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
Personnel, cadre et gérant de restaurant, métiers de bouche et industrie agro-alimentaire

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
+ Connaître la démarche d'évaluation des risques
+ Mettre en place ou mettre à jour l'évaluation des risques professionnels
+ Assurer la rédaction du Document Unique en fonction des spécificités de l'établissement et selon les exigences du code du travail

Contenu

Étude, en amont de la formation, des documents suivants (transmis par l'établissement)
- Document unique (si existant)
- Liste des changements depuis la dernière mise à jour du Document Unique (travaux, changement de machines, changement d'activité (exemple : ajout de livraison, …)
- Plan des locaux
- Inventaire du matériel
- Plan de production et volume d'activité
- Registre des accidents et incidents du travail et déclarations des accidents du travail

Le Document Unique (théorie)
- Présentation du Document Unique (objectif, constitution, mise à disposition, mise à jour)
- Présentation de la démarche d'évaluation des risques professionnels
- Critères d'appréciation de la gravité et de la fréquence de l'accident
- Méthodologie de la rédaction du Document Unique (définition des unités de travail, les dangers, l'analyse et le classement des risques, mise à jour des documents)
- Étude des documents existants présents (liste citée dans « Étude en amont de la formation, des documents suivants, transmis par l'établissement »)
- Définition des unités de travail

Le Document Unique (pratique)
- Sélection d'une unité de travail et évaluation des risques professionnels sur le terrain
- Mesures de maîtrise et classement des risques identifiés sur le terrain
- Mesures préventives et rédaction du Document Unique
- Mise en place d'un plan d'action de prévention
- Traçabilité

- Contrôles microbiologiques

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **300,00 € TTC /stagiaire** (3h30) / Taux horaire : 85,71 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Systèmes de management et référentiels

E01 – ISO 22000 v.2018 – 7h 39
E02 – Food Defense dans un système de management – 4h 40
E03 – BRC Food version 8 – 7h 41
E04 – IFS Food – 7h 42

Formations personnalisées intra-entreprises sur devis

Formation en présentiel ou en visioconférence à la demande du client et/ou pour des raisons sanitaires

BIOFAQ étudie toute demande de formation et pourra la mettre en place pour vous en intra-entreprise

21/05/2021 V3

ISO 22000 v.2018

E01

Durée
Un jour, **7h**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Responsable QHSE
- Responsable qualité GMS
- Responsable Hygiène
- Animateur QHS
- Auditeurs et fournisseurs
- Responsable établissement
- Responsable qualité
- Responsable de production
- Référent food défense
- Référent certification

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- Maîtriser les nouvelles exigences de la norme
- Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme
- Comprendre les différences par rapport aux autres référentiels IFS le le BRC
- Savoir préparer une certification

Contenu

Nouvelle version : pourquoi ?

Changements au niveau de la terminologie et structure de la norme

Contexte de l'organisme

Leadership

Changements relatifs à la planification

Ressources et compétences

Analyse des dangers : les nouveautés en matière de sélection et de classement des mesures de maîtrise : plan HACCP et les Programmes Opérationnels (PRPo)

Le point de vue du certificateur : les exigences mal comprises et ou mal développées

Les exigences clés :
- Communication interne
- La réponse aux urgences
- Les ressources humaines
- La vérification et l'amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Comment faire vivre le système mis en place?

Quand revoir le système?

Évaluation des performances et amélioration

Études de cas

Tarifs
- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **600,00 € TTC /stagiaire** (7h) / Taux horaire : 85,71 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Food Defense dans un système de management

E02

Durée
Une demi-journée, **4h**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Responsable QHSE
- Responsable qualité GMS
- Responsable Hygiène
- Animateur QHS
- Auditeurs et fournisseurs
- Responsable établissement
- Responsable qualité
- Responsable de production
- Référent food défense
- Référent certification

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- Comprendre les enjeux de la Food Defense
- Maîtriser la gestion de crise
- Être capable de développer un système de Food Defense répondant aux exigences des référentiels de type IFS, dans son entreprise

Contenu

Food Defense : pourquoi ?

Les exigences des référentiels IFS, BRC, FSSC 22000

Les méthodes disponibles : analyse des risques de type VACCP ou CARVER

Les dangers raisonnablement attendus : comment les déterminer ?

L'évaluation des risques : comment faire pour ne garder que ceux qui nécessitent une (des) mesure(s) de maîtrise spécifique(s) ?

Mise en place des mesures de maîtrise : comment ne pas en faire trop ?
- Quel lien avec la gestion de crise ?
- Comment faire vivre le système mis en place ?
- Quand revoir le système ?

Mes résolutions et mon plan d'action
- Éviter les intrusions sur le site
- Prévenir la malveillance interne
- Sécuriser les aires de stockage et le transport
- Gérer les flux matières entrantes et sortantes

- Sécuriser les process de production et protéger les données

Tarifs
- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **450,00 € TTC /stagiaire** (4h) / Taux horaire : 112,5 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

BRC Food version 8

E03

Durée
Un jour, **7h**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Responsable QHSE
- Responsable qualité GMS
- Responsable Hygiène
- Animateur QHS
- Auditeurs et fournisseurs
- Responsable établissement
- Responsable qualité
- Responsable de production
- Référent food défense
- Référent certification

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Prérequis
Cette formation nécessite une connaissance de la version 7 de la norme BRC Food

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- Maîtriser les nouvelles exigences de la norme
- Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme

Contenu

Le référentiel : structure des exigences
- Engagement de la Direction
- Plan de sécurité sanitaire des aliments – HACCP
- Système de gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments
- Normes des sites
- Contrôle des produits
- Contrôle du processus personnel
- Le suivi fournisseurs
- L'acceptation des matériaux
- La surveillance de l'environnement, de la conception et le développement des produits

Les changements

Le processus d'audit et de certification

Évaluation des acquis en fin de formation

Tarifs

- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **600,00 € TTC /stagiaire** (7h) / Taux horaire : 85,71 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

IFS Food version 7

E04

Durée
Un jour, **7h**

Dates, lieux
Consultez notre site web

Public visé
- Responsable QHSE
- Responsable qualité GMS
- Responsable Hygiène
- Animateur QHS
- Auditeurs et fournisseurs
- Responsable établissement
- Responsable qualité
- Responsable de production
- Référent food défense
- Référent certification

Nombre de stagiaires
5 stagiaires minimum

Prérequis
Cette formation nécessite une connaissance de la norme IFS Food

Recherche de l'adéquation besoins du stagiaire/formation
Un questionnaire est envoyé au stagiaire avant la formation pour connaître ses besoins et ses spécificités

Évaluations des connaissances acquises
- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation
Remise d'une attestation de formation

Méthodes et moyens pédagogiques
- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et des vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation « clients »
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur

Intervenants
Experts et formateurs consultants métiers

Accessibilité
La formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. Le local est pré-identifié pour répondre aux besoins. Le plan d'accès de la salle est mis à disposition

Objectifs
- **Maîtriser les nouvelles exigences de la norme**
- **Assimiler les meilleures pratiques pour l'implémentation des nouvelles exigences de la norme**

Contenu
Changements au niveau du protocole d'audit

Les changements
- Responsabilités de la Direction
- Système de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- Gestion des ressources
- Planification et procédés de fabrication
- Mesures, analyses, améliorations
- Protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants
- Coréler le PMS avec les exigences du référentiel
- La notation et son interprétation
- Comprendre les enjeux de l'inspection

- Gérer une inspection du magasin

Tarifs
- **Tarifs public et financement OPCO / Pôle Emploi**
  - coût inter : **600,00 € TTC /stagiaire** (7h) / Taux horaire : 85,71 €
  - coût intra : sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

Organisation administrative

– Conditions générales de vente 44
–Accès 45

Conditions générales de vente

(BFAQ-ADM-DEn015v05 / Décembre 2020)

1. PRINCIPES GÉNÉRAUX

Les présentes conditions générales de prestations de formations (ci-après les « Conditions ») s'appliquent aux prestations de formation professionnelle (ci-après les « Formations ») conclues entre BIOFAQ LABORATOIRES (ci-après « BIOFAQ ») et tout contractant pour les besoins de son activité professionnelle (ci-après le « Client »).

Les Conditions sont systématiquement communiquées aux Clients aux termes des documents commerciaux et/ou contractuels de BIOFAQ. Toute commande de Formations du Client implique sa connaissance et son acceptation préalable expresse et sans réserve des Conditions. Sauf convention contraire écrite et signée de BIOFAQ et du Client, les présentes Conditions prévalent sur tout autre document. BIOFAQ se réserve le droit de modifier unilatéralement et à tout moment les Conditions.

2. FORMATION DE LA CONVENTION – INSCRIPTION

À la demande du Client, BIOFAQ établit et transmet au Client un Devis comportant notamment la nature, les caractéristiques et les conditions tarifaires des Formations sollicitées par le Client (ci-après le « Devis »). Le Devis sera accompagné des présentes conditions générales de vente. La signature du devis vaut acceptation des conditions générales de vente.

Le Devis pourra préciser si les Formations sont réalisées au bénéfice de membres du personnel d'un Client (ci-après « Formation intra-entreprise ») ou au bénéfice de membres du personnel de plusieurs Clients (ci-après « Formation inter-entreprise »).

Les objectifs, les moyens mis en oeuvre et les modalités de réalisation des Formations sont détaillés dans un programme annexé au Devis.

Le Devis constitue une offre de Formations par BIOFAQ. La signature du Devis et ses annexes par le Client est réputé devenir une commande ferme et définitive (ci-après « La Commande »). La Commande devient une convention de formation professionnelle continue en application de la loi n°71-575 du 16 juillet 1971 portant organisation de la formation professionnelle continue dans le cadre de l'éducation permanente.

Le Client personne physique entreprenant une Formation à titre individuel et à ses frais dispose d'un délai de rétractation de dix (10) jours calendaires à compter de la signature de la convention de formation professionnelle avec BIOFAQ (par Lettre recommandée avec avis de réception). Aucune somme ne sera alors exigée par BIOFAQ au Client.

BIOFAQ et le Client peuvent prévoir la réalisation de Formations complémentaires à celles convenues par la convention de formation professionnelle continue dont les conditions financières et d'exécution seront définies par avenant à ladite convention.

La Commande par le Client vaut inscription à la (aux) Formation(s), sous réserve des places disponibles concernant les Formations « inter-entreprises ». Le Client doit préciser à BIOFAQ l'identité du ou des membres de son personnel participant à la Formation convenue (ci-après le « Stagiaire »). BIOFAQ se réserve le droit de refuser à tout moment l'admission d'un stagiaire.

BIOFAQ se réserve le droit de sous-traiter tout ou partie des formations, sous réserve de l'examen des compétences du sous-traitant, ce que le Client accepte expressément.

3. CONVOCATIONS – ATTESTATIONS DE FORMATION

Dix (10) jours calendaires maximum avant la première séance de la Formation convenue, BIOFAQ transmet au Client une convocation détaillant les renseignements pratiques relatifs au déroulement de la Formation. Pour les Formations « inter-entreprises » et/ou les Formations « intra-entreprises », le Client est tenu de transmettre à chaque Stagiaire la convocation délivrée par BIOFAQ à son attention.

À l'issue de la Formation, BIOFAQ délivre une attestation de formation au Client, jointe à la facture de la Formation. Le cas échéant, pour les Formations « inter-entreprises » et/ou les Formations « intra-entreprises », le Client est tenu de transmettre à chaque Stagiaire l'attestation de formation délivrée par BIOFAQ à son attention.

4. CONDITIONS FINANCIÈRES

Le prix des Formations est hors taxes sur la Commande et bénéficie de l'exonération de la taxe sur la valeur ajoutée (ci-après « TVA ») prévue par l'article 261, 4, 4°, a) du Code général des impôts.

La Commande peut également prévoir des frais supplémentaires mis à la charge du Client pouvant être soumis à la TVA.

Sauf stipulation contraire du Client sur la Commande à l'article 5 des Conditions, le Client est tenu du règlement intégral du prix des Formations, et plus généralement de toute autre rémunération convenue avec BIOFAQ.

5. CONDITIONS DE REGLÈMENT

Les factures émises par BIOFAQ sont payables à trente (30) jours fin de mois à compter de leur date d'émission. En cas de prestation récurrente le mode de règlement par prélèvement est conseillé.

BIOFAQ se réserve le droit de demander le paiement d'un acompte de trente pourcents (30%) du prix total TTC figurant sur la Commande.

Lorsque le Client est une personne physique entreprenant une Formation à titre individuel et à ses frais, le paiement de cet acompte ne peut intervenir avant le terme du délai de rétractation prévu par l'article 2. Le paiement du solde est alors échelonné au fur et à mesure du déroulement de la Formation.

Si le Client souhaite qu'un organisme tiers (ex. organisme paritaire collecteur agréé) concoure en totalité ou en partie au règlement du prix convenu, il doit en informer BIOFAQ.

Tout défaut de paiement à l'échéance emporte l'application de plein droit de pénalités dont le taux est fixé à trois (3) fois le taux d'intérêt légal de la période sanctionnée. Les pénalités sont exigibles sans mise en demeure préalable du Client.

En outre, tout défaut de paiement à l'échéance entraîne de plein droit au choix de BIOFAQ :

- la facturation au Client des frais de relance, de mise en demeure, de recouvrement et plus généralement des frais divers de toute nature liés au recouvrement des sommes dues à BIOFAQ ; et/ou
- le droit (i) de suspendre et/ou de résilier la Formation concernée ou toute autre Formation en cours avec le Client, (ii) d'exiger le paiement intégral de toute Formation future convenue, (iii) d'exiger la compensation des montants dus avec toute sommes à devoir à quelque titre que ce soit à l'égard du Client.

6. ACCÈS AUX LOCAUX

Le Client s'engage à tout mettre en oeuvre pour faciliter l'accès de ses locaux en vue d'une collaboration optimale dans le cadre du contrat de Formation. BIOFAQ met également à disposition une salle de formation pour les formations réalisées au sein du Laboratoire.

Le Client reconnaît que tout manquement aux obligations prévues au présent article est susceptible d'affecter la qualité de la Formation.

7. ANNULATION – REPORT

7.1. Du fait de BIOFAQ : BIOFAQ se réserve la possibilité de reporter ou d'annuler une Formation et/ou d'une séance de formation. BIOFAQ informe le Client dans les plus brefs délais du report ou de l'annulation de la Formation et/ou de la séance de formation en cause et lui propose une ou plusieurs dates en vue d'une nouvelle Formation et/ou séance de formation. Dans les cinq (5) jours suivant cette proposition, le Client doit formuler sa réponse à BIOFAQ. Aucune indemnité ne sera versée au Client à raison d'un report ou d'une annulation du fait de BIOFAQ.

7.2. Du fait du Client :

Principes généraux : Le Client peut demander par écrit l'annulation ou le report de la Formation/, ou d'une séance de formation et/ou de l'inscription d'un Stagiaire. Cette demande doit être reçue par BIOFAQ quinze (15) jours calendaires avant la première séance de formation.

Pour les Formations « inter-entreprise » : Toute demande d'annulation [ou de report] non conforme aux conditions visées ci-dessus entraîne l'application de plein droit d'une indemnité forfaitaire de trente pourcents (30%) du prix TTC convenu. Le montant de cette indemnité pourra être imputé en priorité sur l'acompte réglé par le Client. Tout absentéisme à une séance de formation ou abandon de la Formation par un Stagiaire non justifié par un certificat médical emporte l'application de plein droit d'une indemnité forfaire de trente pourcents (30%) du prix TTC convenu. L'application de cette indemnité est exclusive du règlement d'un acompte par le Client. Les frais de déplacement d'un formateur à une formation non exécutée du fait du Client sont refacturés au Client.

Pour les formations « intra-entreprise » : Toute demande d'annulation [ou de report] non conforme aux conditions visées ci-dessus entraîne l'application de plein droit d'une indemnité forfaitaire de cinquante pourcents (50%) du prix TTC convenu. Le montant de cette indemnité pourra être imputé en priorité sur l'acompte réglé par le Client. Tout absentéisme ou abandon de la formation par un Stagiaire, non justifié par un certificat médical, emporte l'application de plein droit d'une indemnité forfaire de cinquante pourcents (50%) du prix TTC convenu. L'application de cette indemnité est exclusive du règlement d'un acompte par le Client. Les frais de déplacement d'un formateur à une formation non exécutée du fait du Client sont refacturés au Client.

BIOFAQ se réserve le droit de sous-traiter tout ou partie de la formation à un consultant externe sous réserve de l'examen de ses compétences.

L'acceptation des présentes conditions générales de vente par le Client vaut acceptation d'une éventuelle sous-traitance de la formation.

8. RESPONSABILITÉ

Le Client reconnaît avoir reçu le « Règlement intérieur pour les stagiaires du Pôle Formation » (BFAQ-PREF-InT001) et s'engage à ce que chaque Stagiaire en ait eu connaissance avant la première séance de formation et en respecte toutes les stipulations. Le Client s'engage à souscrire et à maintenir une assurance civile professionnelle couvrant tous dommages causés par le Client et/ou ses préposés Stagiaires durant la Formation. Le Client s'engage à se substituer à toute action exercée par un tiers contre BIOFAQ pour tout dommage causé par le Client et/ou ses préposés Stagiaires.

Les Stagiaires restent soumis au pouvoir de discipline de leur employeur et sont tenus de respecter le règlement intérieur de BIOFAQ. Le non-respect du règlement intérieur de BIOFAQ peut être une cause d'exclusion du Stagiaire de la Formation et/ou de non délivrance de l'attestation de formation.

9. FORCE MAJEURE

BIOFAQ est exonéré de sa responsabilité en cas de force majeure, ainsi que dans tous les cas où un évènement postérieur à la conclusion du contrat, indépendant de la volonté des parties, imprévisible et irréversible empêcherait l'exécution de ses obligations contractuelles.

Aux fins de l'application du présent article, la force majeure s'entend notamment (i) de tout cataclysme naturel tels que les violentes tempêtes, les inondations ou la destruction par la foudre, (ii) de tout conflit social affectant l'activité de BIOFAQ et/ou du Client, tels que les grèves, les occupations d'usines ou de locaux, les arrêts de travail, (iii) tout acte d'une autorité administrative, licite ou illicite, ayant un effet direct ou indirect sur l'exécution des Analyses et/ou des Audits.

10. DURÉE – RÉSILIATION

Sauf stipulation contraire écrite et acceptée par BIOFAQ et le Client, tout contrat ou Conditions ayant pour objet la réalisation d'une Formation est conclu pour une durée indéterminée. BIOFAQ et le Client peuvent résilier unilatéralement un contrat ou les Conditions ayant pour objet la réalisation d'une Formation, sous réserve d'en informer l'autre partie par courrier avec avis de réception avec un préavis de trois (3) mois.

11. CONFIDENTIALITÉ – IMPARTIALITÉ

BIOFAQ s'interdit de communiquer à tout tiers sans l'accord préalable du Client, toute information relative aux Analyses et/ou Audits. Le personnel de BIOFAQ est contractuellement tenu au secret professionnel.

Les activités du laboratoire sont réalisées en toute impartialité.

12. RÉFÉRENCEMENT

Le Client accepte que son nom et/ou les prestations accomplies pour son compte par BIOFAQ figurent sur les documents commerciaux de BIOFAQ.

13. LOI APPLICABLE – JURIDICTION

Les Parties s'efforcent de résoudre à l'amiable tout litige découlant des présentes Conditions. Les présentes Conditions sont régies pour leur validité, leur interprétation et leur exécution par la loi française. **En cas de litige, les tribunaux de Montpellier sont seuls compétents, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.**

14. MATÉRIEL PÉDAGOGIQUE – DROIT DE PROPRIÉTÉ

Tous les outils et les supports pédagogiques sont la propriété exclusive de BIOFAQ et sont protégés par le droit d'auteur. Ils sont mis à la disposition des Stagiaires aux fins de la bonne exécution de la Formation et ne peuvent être cédés au Client et/ou aux Stagiaires sauf accord exprès préalable de BIOFAQ.

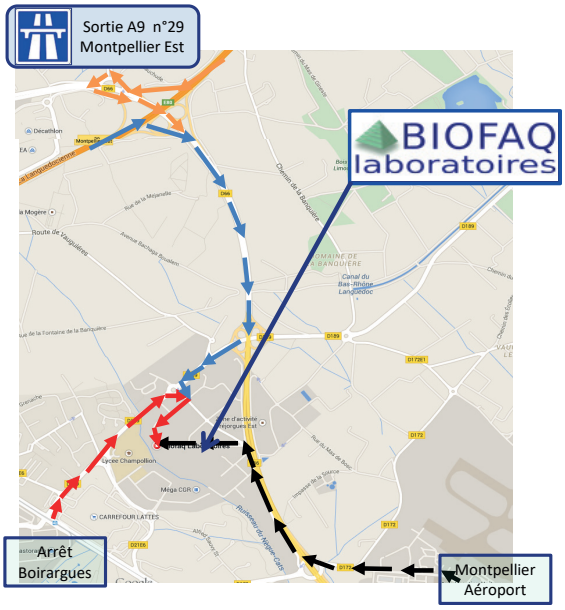
En conséquence, toute utilisation, exploitation, reproduction, la diffusion ou communication au public sans l'autorisation expresse préalable de BIOFAQ est constitutive de contrefaçon.

15. DONNÉES PERSONNELLES

Les données personnelles que vous communiquez à BIOFAQ sont destinées à la gestion des formations et l'enregistrement des inscriptions. Elles peuvent aussi compléter le fichier clientèle à des fins de prospection commerciale. Elles ne peuvent être diffusées à des tiers. Elles sont collectées par BIOFAQ, responsable du traitement de celles-ci. Les données sont conservées et utilisées pour une durée conforme à la législation en vigueur. Conformément à la Loi 78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et au Règlement européen n°2016/679/UE du 27 avril 2016, vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition. Cette garantie ne s'applique pas pour les traitements à finalité statistique dès lors que ces derniers n'abordent les données que de manière anonyme et globalisée. Vous pouvez, sous réserve de la production d'un justificatif d'identité valide, exercer votre droit en adressant votre demande par mail à l'adresse : rgpd@groupecarso.com ou par voie postale à l'adresse du siège social de BIOFAQ. La réponse sera adressée dans le mois suivant la réception de la demande.

Date : Signature du Client :

Accès



Par Train
À la Gare Saint Roch, prendre la ligne de tram 3 en direction de Lattes ou Pérols. Descendre à l'arrêt « Boirargues » puis suivre l'itinéraire par Tram.

Par Tram (environ 20 min à pied, à partir de l'arrêt « Boirargues »)
Prendre la ligne de tram 3 jusqu'à l'arrêt « Boirargues ». Prendre la direction de « Mauguio-Centre ». Au deuxième rond-point, tourner à droite. Au rond-point suivant, tourner à nouveau à droite et remonter jusqu'à BIOFAQ Laboratoires.

Par l'autoroute A9 (environ 10 min en voiture, à partir de la sortie d'autoroute)
A9 – direction Montpellier, Sète :
Rejoindre A9 et rester à droite à l'embranchement pour continuer sur A709. Prendre la sortie 29 vers Montpellier-centre/Carnon/ Aéroport Fréjorgues. Prendre la 4ème sortie du rond-point direction A9 Nîmes-Lyon pour rejoindre la D66 direction Lattes/ Fréjorgues Ouest.*

A9 – direction Nîmes :
À la sortie Montpellier Est n°29, prendre la D66 en direction de Lattes/Fréjorgues Ouest.*

*Rejoindre ensuite la D189 (sortie Lattes/Fréjorgues ouest). Au rond-point, prendre la troisième sortie dans la rue St Exupéry. Au rond-point suivant, prendre la première sortie et remonter jusqu'à BIOFAQ Laboratoires.

Par l'aéroport (environ 6 min en voiture)
Prendre la direction Nord-Ouest. Au rond-point, tourner à la première sortie. Continuer tout droit sur la D172. Au prochain rond-point, prendre la deuxième sortie sur la Rue Hélène Boucher et continuer sur 1km. Enfin, au dernier rond-point, prendre la troisième sortie sur la Rue Charles Nungesser.

Hébergement et restauration à proximité

HÉBERGEMENT

- **Forme-hôtel Montpellier**
185 Rue Charles Lindbergh
34130 MONTPELLIER-MAUGUIO
04 67 99 00 87

- **Hôtel Première Classe Montpellier ★★**
Chemin de Saint-Hubert
34970 LATTES
0 892 70 73 02

- **Fasthôtel Montpellier Est ParcExpo**
228 Rue Du Rajol
Espace Commercial Fréjorgues-Est
34130 MAUGUIO
04 67 22 05 50

- **Hôtel Kyriad Montpellier Aéroport**
273 Rue Roland Garros
Espace Commercial de Fréjorgues Ouest
34130 MAUGUIO
04 67 99 20 00

RESTAURATION

- **La table marocaine**
135 Rue Roland Garros – 34130 MAUGUIO
04 67 63 29 10

- **Le teatro**
41 rue François Coli – 34130 MAUGUIO
04 67 42 28 59

- **Saveurs du Monde**
105 Avenue Figuière – 34970 LATTES
04 67 83 93 18

- **Lou Pai d'Aqui**
Rue Louis Lumière – 34970 LATTES
04 67 83 93 18

- **Buffalo Grill**
Rue Marcel Pagnol – 34970 LATTES
04 67 65 59 04

21/05/2021 V3