

Catalogue Formations

2025

Formation
Accompagnement
Conseil
Expertise



Hygiène et sécurité alimentaire



Eau, santé et environnement



Hygiène du linge et système RABC



Sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche

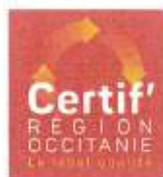


Systemes de management et référentiels



Hygiène hospitalière





Direction de la Formation et des Parcours Professionnels
Agnès NADOT
Directrice

ATTESTATION D'ATTRIBUTION DU LABEL CERTIF'REGION / QUALIOPI

Je, soussignée Agnès NADOT, Directrice DFPP – Région Occitanie, représentant l'Instance de Labellisation Certif'Région,

Certifie que l'organisme de formation, BIOFAQ Laboratoires, dirigé par Madame Marion MOURET, s'est vu attribuer le label qualité Certif'Région/Qualiopi pour la catégorie « Action de formation » le 10/12/2024.

Cette certification qualité est délivrée pour une durée de 3 ans ; soit jusqu'au 09/12/2027.

Fait à Toulouse, le 17 décembre 2024

Agnès NADOT

« 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 interentreprises, 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.

Marion MOURET

- Directrice de BIOFAQ laboratoires

Lynda BABACI

- Responsable de développement du pôle formation

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	12
Les formations intra-entreprises.....	12
Les formations inter-entreprises.....	13
Les formations connectées par visioconférence.....	14
+ Hygiène et sécurité alimentaire	15
A01 – Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire – 3h30.....	<u>16</u>
A02 – PMS - Initiation au Plan de Maîtrise Sanitaire en hygiène alimentaire – 3h30	<u>17</u>
A03 – Plan de Maitrise Sanitaire en restauration collective – 7h	<u>18</u>
A04 – L'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - 14h.....	<u>19</u>
A04/1 – Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale référencé au répertoire spécifique RS 5764 adaptée aux Food-truck - 14h	<u>20</u>
A04/2 – Hygiène alimentaire et HACCP dans les établissements de restauration collective – 14h00.....	<u>22</u>
A05 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des food trucks et restauration rapide (formation initiale) - 20h.	<u>24</u>
A06 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des food trucks et restauration rapide (renouvellement à dix ans).	<u>25</u>
A07 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des food trucks et restauration rapide (vente de nuit de 22h à 6h du matin) - 7h.	<u>25</u>
A08 – La gestion du risque allergène et de la contamination croisée en hygiène alimentaire - 7h.	<u>26</u>
A09 – Étiquetage des denrées alimentaires selon la réglementation INCO 1169/2011– 7h.....	<u>27</u>
A10 – Contact alimentaire (matériaux et emballages) : comment se mettre en conformité alimentaire ? – 14h.....	<u>28</u>
A11 – Hygiène alimentaire et HACCP adaptée à l'activité métiers – 14h.....	<u>30</u>
A12 – Technique de prélèvement : échantillons alimentaires et surfaces 7h.....	<u>31</u>
A13 – Interprétation des analyses microbiologiques alimentaires – 4h.....	<u>33</u>

+	Eau, santé et environnement.....	32
	B01 – Gestion du risque de légionelles et mise en place du carnet sanitaire – 3h30	35
	B02 – Le risque légionelles : formation aux techniques de prélèvements – 3h30	35
	B03 – REUT dans le cadre des industries agroalimentaires et la mise en place du carnet sanitaire numérique – 3h30	36
	B04 – La qualité de l'eau dans un ERP (tertiaires, campings, hôtels, ...) – 3h30	37
	B05 – Initiation à la mise en place du carnet sanitaire-QHSE dématérialisé dans un ERP (camping, hôtel et tertiaire, établissements de santé ou EHPAD) – 3h30.....	38
	B06 -Techniques de prélèvement eau propre et mesures IN-SITU.....	39
+	Hygiène du linge et système RABC.....	40
	C01 – Les bonnes pratiques d'hygiène du linge – 3h30.....	41
	C02 – Construire son système RABC (Risk Analysis Bio-contamination Control) – 3h30 ou 7h.....	42
+	Sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche.....	43
	D01 – Construire son Document Unique – 3h30.....	44
+	Système de management et référentiels.....	45
	E01 – ISO 22000 v.2018 – 14h.....	46
	E02 – Food Defense dans un système de management – 7h.....	47
	E04 – IFS Food V8 – 7h.....	48
+	Hygiène hospitalière.....	49
	F01 – La qualité de l'eau dans les établissements médicales (Etablissement de soins et EHPAD).....	50
	F02 – Technique de prélèvement - 7h.....	51
+	Organisation administrative.....	52
	Conditions générales de ventes.....	53
	Accès, hébergement et restauration à proximité.....	55

BIOFAQ Laboratoires

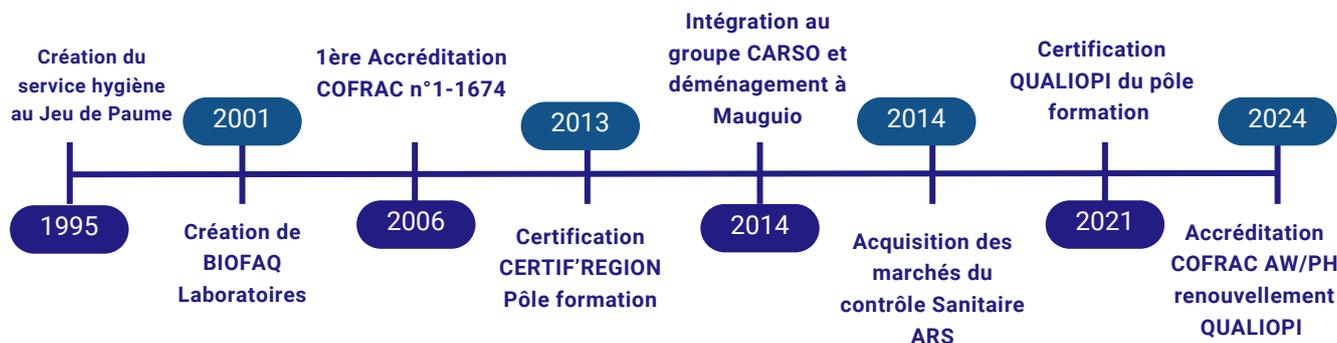
Présentation

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

Historique et domaines d'activité

En 1995, le laboratoire d'analyses médicales « Le Jeu de Paume » à Montpellier a créé un service hygiène. Devenu juridiquement BIOFAQ Laboratoires en 2001, il s'est d'abord spécialisé dans les analyses alimentaires avant d'élargir son offre.

Face à une activité en croissance, le laboratoire a déménagé le 1er décembre 2014 dans des locaux plus vastes à Mauguio. La même année, le laboratoire est devenu une filiale du Groupe CARSO, alliant la force d'un grand groupe à la réactivité et l'adaptabilité 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 **cinq secteurs** :

- L'agroalimentaire
- L'environnement et l'eau
- L'hygiène hospitalière (Centre de soins et médicaux sociaux)
- L'hygiène du linge en blanchisserie
- La REUT

Dans chacun de ces cinq secteurs, BIOFAQ Laboratoires propose des prestations ciblées afin d'accompagner ses partenaires et répondre au mieux à leurs besoins:

- Prélèvement
- Analyse
- Audit
- Formation & conseils
- R&D

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 sous la direction de Mme MOURET Marion.

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 :



- **Mme MOURET Marion, Directrice**

Ingénieure Polytech' et Diplômée 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.



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

Vétérinaire de formation et 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.

♿ « Référent handicap » capable d'accompagner dans leur démarche une personne en situation de handicap.

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 n°1-1674 COFRAC (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

• Certification Qualiopi

La certification Qualiopi, de BIOFAQ Laboratoires a été délivrée le 16/12/2020 pour 4 ans par l'AFNOR, organisme certificateur



• 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.



En 2021, BIOFAQ Laboratoires a renouvelé sa certification Certif'Région auprès de la région Occitanie pour 3 ans.

• 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.



Demarche ESG

RESPONSABILITÉ SOCIALE

- Développement de l'entreprise avec une vision à long terme
- Développement d'une culture groupe
- Inscrire l'ESG au centre de cette culture
- Collaborer avec des partenaires locaux : France Travail
- Traitement des partenaires et fournisseurs avec éthique et respect



GOUVERNANCE

- Taux d'emploi de CDI de plus de 80%
- Maintenir l'égalité homme-femme au sein de l'entreprise
- Collaboration régulière avec des entreprises employant des personnes en situation de handicap
- Accompagnement régulier d'étudiants
- Proposer un environnement de travail garantissant la santé physique, mentale et la sécurité de tous en permettant l'épanouissement des collaborateurs
- Mise à disposition du document unique

RESPONSABILITÉ ENVIRONNEMENTALE

- Projet **Recyc'lab** : Mise en place de filière de revalorisation des déchets
- Maîtrise de la consommation des ressources
- Diminution de l'impact environnemental
- Transition vers une écologie circulaire

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 :



« On ne s'ennuie pas. La formatrice est énergique et accessible. De supers conseils et explications, merci beaucoup. »

Chambre des métier du Gard

Formation L'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

« Très pertinent d'ingérer les fiches de contexte des différentes équipes, rend la formation très concrète »

Industrie agroalimentaire

Formation aux bonnes pratiques d'hygiène

« Formation complète, bien expliquée, avec des exemples concrets et un nombre réduit de stagiaires (facilite les échanges avec la formatrice)»

CCI DROME

Formation Hygiène alimentaire en restauration commerciale

« Formation très adaptée à notre métier , Formatrice agréable, cohérente . Merci »

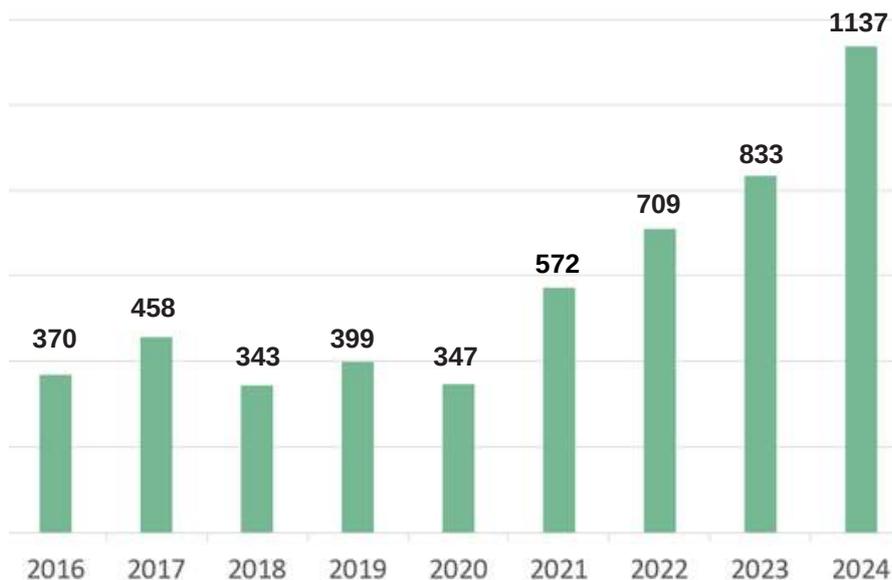
Cuisine Centrale

Formation continue à l'Hygiène, à la sécurité alimentaire et aux bonnes pratiques d'hygiène en cuisine centrale

(Source: Enquête de fin de formation et enquête annuelle de satisfaction BIOFAQ)

Nombres de stagiaires

Évolution du nombre de stagiaires



Taux d'abandon en 2024 : 0

Taux de rupture en cours de prestation en 2024 : 0

Satisfaction des stagiaires 2024

- **Source : Enquête de fin de formation 2024**

- Taux de retour enquête satisfaction : 100%
- Taux de satisfaction par formation :

Hygiène alimentaire

- A01 : 96%
- A02 : 100%
- A03 : 97%
- A04 : 97%
- A05 : 93%
- A06 : 94%
- A09 : 99 %
- A011 : 99%

Eau et Environnement

- B01 : 97%
- B02 : 100%
- B04 : 100%
- B05 : 100%

- **Source : Enquête Annuelle du pôle formation**

- Sur l'ensemble des formations réalisées en 2024, 93% des stagiaires sont satisfaits ou très satisfait de la formation.

Niveau d'acquisition des connaissances des stagiaires du Pôle Formation sur 2024 :

99% des stagiaires obtiennent le niveau « connaissances acquises » lors de l'évaluation des acquis de fin de formation, dans chacune des thématiques proposées.

La progression de nos stagiaires est notre priorité !



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 qui 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 modulé, modifié, personnalisé et adapté à vos objectifs de 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).



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

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 inter-entreprise ?

- **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 précisément 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



Depuis 2023

Qu'est-ce qu'une formation connectée ?

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 formation connectée par visioconférence en intra-entreprises ?

- Les formations en visioconférence permettent, grâce aux outils actuels, de maintenir notre qualité de prestations.
- Les échanges entre stagiaires, le niveau d'acquisition des connaissances 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 mode 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 – Bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire – 3h30.....	<u>16</u>
A02 – PMS - Initiation au Plan de Maîtrise Sanitaire en hygiène alimentaire – 3h30	<u>17</u>
A03 – Plan de Maitrise Sanitaire en restauration collective – 7h	<u>18</u>
A04 – L'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale - 14h.....	<u>19</u>
A04/1 – Hygiène Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale référencé au répertoire spécifique RS 5764 adaptée aux Food-truck - 14h	<u>20</u>
A04/2 – Hygiène alimentaire et HACCP dans les établissements de restauration collective – 14h00.....	<u>22</u>
A05 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des food trucks et restauration rapide (formation initiale) - 20h.	<u>24</u>
A06 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des food trucks et restauration rapide (renouvellement à dix ans).	<u>25</u>
A07 – Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des food trucks et restauration rapide (vente de nuit de 22h à 6h du matin) - 7h.	<u>25</u>
A08 – La gestion du risque allergène et de la contamination croisée en hygiène alimentaire - 7h.	<u>26</u>
A09 – Étiquetage des denrées alimentaires selon la réglementation INCO 1169/2011– 7h.....	<u>27</u>
A10 – Contact alimentaire (matériaux et emballages) : comment se mettre en conformité alimentaire ? – 14h.....	<u>28</u>
A11 – Hygiène alimentaire et HACCP adaptée à l'activité des métiers – 14h.....	<u>30</u>
A12 – Technique de prélèvement : échantillons alimentaires et surfaces - 7h.....	<u>31</u>
A13 – Interprétation des analyses microbiologiques alimentaires – 4h.....	<u>33</u>



Formation en présentiel ou en visioconférence



Formations personnalisées intra-entreprises sur devis



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

Bonne pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire

🕒 Durée : Une demi-journée (3h30)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

👤 Public visé :

- Créateur, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emploi
- Exploitant d'un établissement avec projet de développement d'un autre établissement
- Etablissement de soins

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

✅ Évaluation de la formation

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Évaluation des échanges et de l'écoute des participants

📄 Validation de la formation:

Remise d'une attestation de formation ROFHYA

📁 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👥 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise 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

1. Présentation de la sécurité sanitaire

- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

2. Les dangers alimentaires

- Dangers biologiques : les microorganismes, les allergènes
- Dangers chimiques : définition, origines et maîtrise du danger
- Dangers physiques : définition, origines et maîtrise du danger

3. Les origines des contaminations : Méthodes des 5M

- Présentation de la réglementation pour chacun des points et exemples de bonnes pratiques: Milieu, Matériel, Matières premières, Méthodes, Main d'œuvre

4. Les Toxi-infections alimentaires Collectives

- Définition et origines
- Principaux germes à l'origine des TIAC
- Gestion des alertes sanitaires

5. 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 publics et financements OPCO/ France Travail

- 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)

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

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

A02

🕒 Durée : Une demi-journée (3h30)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

🎯 Public visé :

- Créateur, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emploi
- Exploitant d'un établissement avec projet de développement d'un autre établissement
- Etablissement de soins

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

🎓 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📋 Évaluation de la formation

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Évaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:
Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🏥 OBJECTIFS

- Initiation à la réglementation dite « le Paquet Hygiène » et à la réglementation nationale
- Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Acquérir la méthodologie pour la mise en place du PMS

CONTENU

1. Présentation de la réglementation en vigueur

- Réglementation nationale
- Réglementation européenne (Paquet hygiène)
- Contrôles officiels

2. Le plan de Maitrise Sanitaire

- L'HACCP (définition, historique et principe) et les étapes de la mise en place du plan de Maîtrise Sanitaire.
- 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

3. Etude de cas - travail en groupe

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

👤 Tarifs publics et financements OPCO/ France Travail

- 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)

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

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en restauration collective

Durée : Une journée (7h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Créateur, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emploi
- Exploitant d'un établissement avec projet de développement d'un autre établissement
- Etablissement de soins

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Évaluation des échanges et de l'écoute des participants

Validation de la formation:
Remise d'une attestation de formation ROFHVA

Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

OBJECTIFS

- Connaître les grands principes de la réglementation et savoir l'appliquer en restauration
- Savoir utiliser le guide des bonnes pratiques d'hygiène
- Savoir identifier les dangers en agroalimentaire
- Savoir constituer en PMS "plan de maîtrise sanitaire"
- Connaître les sources des dangers "5M", connaître les bonnes pratiques d'hygiène et savoir les appliquer au quotidien

CONTENU

1. Présentation de la sécurité sanitaire

- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

2. Présentation de la réglementation en vigueur

- Réglementation nationale et européenne (Paquet hygiène)
- Contrôles officiels

3. Les dangers alimentaires

- Dangers biologiques : les microorganismes, les allergènes
- Dangers chimiques : définition, origines et maîtrise du danger
- Dangers physiques : définition, origines et maîtrise du danger

4. Les origines des contaminations : Méthodes des 5M

- Présentation de la réglementation pour chacun des points et exemples de bonnes pratiques: Milieu, Matériel, Matières premières, Méthodes, Main d'œuvre

5. Les Toxi-infections alimentaires Collectives

- Définition et origines
- Principaux germes à l'origine des TIAC

6. Le plan de Maîtrise Sanitaire

- L'HACCP (définition, historique et principe) et les étapes de la mise en place du plan de Maîtrise Sanitaire.
- Contenu PSM
- Outils et procédures constituant le PSM
- Traçabilité

Tarifs publics et financements OPCO/ France Travail

- 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)

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

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

A04

Durée : 2 journées (14h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Créateur, repreneurs d'un Food truck
- Demandeurs d'emploi
- Exploitant d'un établissement avec projet de développement d'un Food truck

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Évaluation des échanges et de l'écoute des participants

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 vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Échanges dynamique entre participants et le formateur
- Formation pratique

Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale et les Food trucks
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène alimentaire

CONTENU

1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels
- Notions de déclaration, agréments, dérogation à l'obligation d'agrément
- Grilles d'inspection de la DDPP et la suite de l'inspection (rapport, procès-verbal, mise en demeure, fermeture)

2. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens et microbiologie des aliments : présentation du monde microbien et des facteurs de développement
- Les origines de contamination et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les dangers physiques, chimiques et autres

3. 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, gestion des stocks
- Organiser, concevoir, aménager ses locaux
- Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

4. Les sept principes de la méthode HACCP

- Définition et vocabulaire,
- Les sept principes fondamentaux de la méthode HACCP
- L'apprentissage des 5 M (Matière, Main-d'œuvre, Méthode, Matériel et Milieu)

5. Le plan de maîtrise sanitaire: PMS

- L'analyse des risques et identification des CCP
- La traçabilité documentée, la gestion des étiquettes,
- Le manuel qualité et le système documentaire adapté à l'entreprise,
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

6. Le règlement INCO et ses obligations

7. La gestion du risque allergènes (14), étude de cas pratiques

8. Pratique : 4h de pratique en présentiel

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 480 € HT / stagiaire
- 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)

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

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale référencée au répertoire spécifique RS 5764 adaptée aux Food-truck

Formation obligatoire selon le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Le programme de cette formation a été validé par la Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt. Le programme est conforme aux exigences de l'article I de l'arrêté du 12 Février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière de l'Hygiène alimentaire adaptée à la restauration commerciale.

Durée : 2 journées (14h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Créateur, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emploi
- Exploitant d'un établissement avec projet de développement d'un autre établissement
- Etablissement de soins

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Évaluation des échanges et de l'écoute des participants
- Formation Pratique

Validation de la formation:

Remise d'une attestation de formation ROFHYA

Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Échanges dynamique entre participants et le formateur
- Formation pratique

Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale et les Food trucks
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène alimentaire

CONTENU

1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Les arrêtés en vigueur relatifs aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail et Food truck
- Connaître les formalités administratives d'ouverture d'un Food truck.
- Les contrôles officiels
- Notions de déclaration, agréments, dérogation à l'obligation d'agrément
- Grilles d'inspection de la DDPP et la suite de l'inspection (rapport, procès-verbal, mise en demeure, fermeture)

2. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens et microbiologie des aliments : présentation du monde microbien et des facteurs de développement
- Les origines de contamination et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les dangers physiques, chimiques et autres

3. 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, gestion des stocks
- Organiser, concevoir, aménager ses locaux et Food truck
- Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

4. Les sept principes de la méthode HACCP

- Définition et vocabulaire,
- Les sept principes fondamentaux de la méthode HACCP
- L'apprentissage des 5 M (Matière, Main-d'œuvre, Méthode, Matériel et Milieu)

5. Le plan de maîtrise sanitaire: PMS

- L'analyse des risques et identification des CCP
- La traçabilité documentée, la gestion des étiquettes,
- Le manuel qualité et le système documentaire adapté à l'entreprise,
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

6. Le règlement INCO et ses obligations

7. La gestion du risque allergènes (14), étude de cas pratiques

8. Pratique : 4h de pratique en présentiel

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 480 € HT / stagiaire
- 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)

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

Hygiène alimentaire et HACCP adaptée à l'activité des établissements de restauration collective

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

Durée : 2 journées (14h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Établissements de restauration collective
- Hôpitaux, tous les établissements de soins
- EHPAD
- Crèche, école...

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Évaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Échanges dynamique entre participants et le formateur

Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

OBJECTIFS

- Connaître les grands principes de la réglementation et savoir l'appliquer en restauration collective
- Comprendre les principes de la méthode HACCP
- Savoir utiliser des bonnes pratiques d'hygiène
- Savoir identifier les dangers en agroalimentaire
- Savoir constituer un PMS " plan de maîtrise sanitaire"

CONTENU

1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Les contrôles officiels
- Notions de déclaration, agréments, dérogations à l'obligation d'agrément
- Grilles d'inspection de la DDPP et la suite de l'inspection (rapport, procès-verbal, mise en demeure, fermeture)

2. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens et microbiologie des aliments : présentation du monde microbien et des facteurs de développement
- Les origines de contamination et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les dangers physiques, chimiques et autres

3. 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, gestion des stocks
- Organiser, concevoir, aménager ses locaux
- Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

4. Les sept principes de la méthode HACCP

- Définition et vocabulaire,
- Les sept principes fondamentaux de la méthode HACCP
- L'apprentissage des 5 M (Matière, Main-d'œuvre, Méthode, Matériel et Milieu)

5. Le plan de maîtrise sanitaire: PMS

- L'analyse des risques et identification des CCP
- La traçabilité documentée, la gestion des étiquettes,
- Le manuel qualité et le système documentaire adapté à l'entreprise,
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

6. Le règlement INCO et ses obligations

7. La gestion du risque allergènes (14), étude de cas pratiques

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 480 € HT / stagiaire
- 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)

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

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

A05

PERMIS

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 jours (20h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Créateurs, repreneurs d'un restaurant, d'un Food truck, de la restauration rapide, d'une cafétéria, d'un libre-service, d'un bar, d'un night-club / discothèque / boîte de nuit, d'un hôtel, d'une chambre d'hôtes, d'un snack, d'une paillote sur la plage
- Demandeurs d'emploi
- Personne en reconversion
- professionnelle

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Prérequis nécessaires :

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

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

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.

CONTENU

1. Le cadre législatif et réglementaire

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

2. Réglementation nationale et locale

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

3. Les obligations liées à la personne

- o La lutte contre l'ivresse et la lutte contre l'alcoolisme
- o La lutte contre la prostitution et le racolage
- o La lutte contre les discriminations
- o 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 : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53

N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier

🎯 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

📄 **Validation de la formation:**
Remise d'une attestation de formation ROFHYA

📚 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

🗣️ **Intervenants:**
Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

4. 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, Connaître 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

5. Les obligations liées à 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,

6. Les obligations liées à l'établissement et à 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

7. Le respect du code de santé 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 déjeuné
- 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

- **Formation en inter-entreprise par stagiaire (*) : 580 € HT / stagiaire**
- Formation de 2.5 jours (20 heures)
- **Formation en intra-entreprise pour au maximum 12 personnes : sur devis**

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

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

Permis d'exploitation des débits de boissons alcoolisées, de la restauration, des Food trucks et restauration rapide (renouvellement 10 ans)

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 journée (7h)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

🎯 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 stagiaire: 5 minimums

🎓 Prérequis :

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

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📝 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

📄 Validation de la formation:

Remise du CERFA n°14407*03 (validité 10 ans)

📁 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🛠 OBJECTIFS

- A 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

1. Le cadre législatif et réglementaire

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

3. La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant

4. Les fermetures administratives et judiciaires

5. 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

6. Heures de fermeture et d'ouverture des établissements

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

7. 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

- **Formation en inter-entreprise par stagiaire (*) : sur devis**
- Formation de 2.5 jours (20 heures)
- **Formation en intra-entreprise pour au maximum 12 personnes : sur devis**

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

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

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

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 journée (7h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

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 stagiaire: 5 minimums

Prérequis :

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

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

Validation de la formation:

Remise du CERFA n°14406*031 (validité 10 ans)

Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

OBJECTIFS

- A 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

1. Le cadre législatif et réglementaire

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

3. La responsabilité pénale et la responsabilité civile du dirigeant

4. Les fermetures administratives et judiciaires

5. 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

6. Heures de fermeture et d'ouverture des établissements

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

7. 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

- **Formation en inter-entreprise par stagiaire (*) : sur devis**
- Formation de 2,5 jours (20 heures)
- **Formation en intra-entreprise pour au maximum 12 personnes : sur devis**

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

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

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

A08

🕒 Durée : 1 journée (7h)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

🎯 Public visé :

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

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

🚫 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📊 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

📄 Validation de la formation:
Remise d'une attestation de formation ROFHVA

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise 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

1. 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)

2. Les allergènes à déclaration obligatoire et autres allergènes

3. Principe de contamination croisée

4. 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

5. Contrôles à réception

6. Méthodologie de fabrication spécifique des repas

- Ordonnancement des activités
- Nettoyage et désinfection
- Hygiène et formation du personnel
- Traçabilité

7. 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
- 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 publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Etiquetage des denrées alimentaires selon le règlement INCO 1169/2011

Durée : 1 journée (7h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

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

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

Validation de la formation:
Remise d'une attestation de formation ROFHVA

Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise 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

1. 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

2. 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

3. Les mentions volontaires de l'étiquetage

- Généralités sur les mentions facultatives
- Les logos et mentions facultatives (Label Rouge, AOC)

4. Mise en place de l'étiquetage

- Sur les produits pré-emballés
- Sur les produits non pré-emballés

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

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

A10

Durée : 2 journées (14h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Industrie agroalimentaire et grande distribution :
 - Services qualité, R&D, packaging
 - Services achat, production, maintenance
 - Services juridiques et réglementaires
- Fabricants d'emballages ou matériaux pour l'agroalimentaire
- Services qualité, R&D
- Services commerciaux, direction

Nombre de stagiaire : 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

Validation de la formation :

Remise d'une attestation de formation ROFHVA

Méthodes et moyens pédagogique :

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique 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
- 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

1. 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

2. Déclaration de Conformité (DC) : comprendre pas à pas la structuration de ce document fondamental et obligatoire pour se mettre en conformité réglementaire

- Présentation de modèles de Déclarations d'alimentarité existants
- Exemple : le modèle ANIA/CLIFE gratuit et très répandu (points forts et faiblesses)

3. Décryptage point par point de la structuration correcte d'une Déclaration de Conformité selon les exigences réglementaires

- Identification et description pertinente d'un emballage**
 - matériaux plastiques
 - papiers cartons
 - emballages métalliques
 - impression, collage, revêtements de surface, ...
 - cas des complexes multi-matériaux (focus barrières fonctionnelles, ...)
- Les conditions normales et pré visibles d'emploi d'un emballage**
 - nature des denrées alimentaires en contact avec l'emballage
 - temps et température de contact du couple contenant/contenu
 - ratio sur face 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)

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

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 mise à disposition

Tarifs**Formation en inter-entreprise sur devis**

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

- o introduction sur les différentes réglementations spécifiques
- o réglementations européennes harmonisées (plastiques, ...)
- o 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, ...)**
- **Décryptage de la législation spécifique « matériaux plastiques » et des critères d'inertie, composition à respecter**
 - o matériaux et objets en matière plastique
 - o polymères entrants dans le cadre de la réglementation
 - o substances de départ prises en compte
 - o Substances Non Intentionnellement Ajoutées (N.I.A.S.)
 - o liste de substances autorisées
 - o restrictions et spécifications de substances
 - o limites de migrations globales et spécifiques
 - o limites de composition (Qm)
 - o conformité aux restrictions
 - o focus sur les barrières fonctionnelles
 - o déclaration de conformité : le cas des plastiques
 - o règles de contrôle et de conformité (choix des stimulants, conditions d'essais, ...) pour les matériaux plastiques et assimilés
 - o 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**
 - o catégories de papier/carton : vierge, recyclé, fibre synthétique
 - o 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, ...**
- **Etude de cas concrets**
- **Décryptage de la législation spécifique « métaux et alliages métalliques » et des critères d'inertie, composition à respecter**
 - o législation nationale : réglementation française (acier, inox)
 - o résolution du Conseil de l'Europe CMRes (20013)9
 - o conditions simulées pour les métaux et alliages
 - o étude de cas concrets
- **Décryptage de la législation spécifique « matériaux annexes aux plastiques et papiers/cartons » et des critères d'inertie, composition à respecter**
 - o colorants
 - o encres
 - o revêtements et vernis
 - o colles et adhésifs
 - o étude de cas concrets
-
- **4. 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
- **5. Étude des autres matériaux au contact des denrées alimentaires (selon stagiaires présents)**
 - o Silicone
 - o Caoutchoucs
 - o Bois
 - o Verre
 - o Céramique, ...

6. Synthèse de la formation et conclusion

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

Hygiène alimentaire et HACCP adaptée aux spécificités métiers

A11

Métiers de boucherie, poissonnerie, traiteur ...

Durée : Une journée (7h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Responsable qualité
- Salariés dans les domaines de l'agroalimentaire
- Responsable production
- Salariés dans la Restauration commerciale

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en agroalimentaire
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène alimentaire

CONTENU

1. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale

- L'Hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- Connaître les formalités administratives
- Les contrôles officiels
- Notions de déclaration, agréments, dérogation à l'obligation d'agrément
- Grilles d'inspection de la DDPP et la suite de l'inspection (rapport, procès-verbal, mise en demeure, fermeture)

2. Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens et microbiologie des aliments : présentation du monde microbien et des facteurs de développement
- Les origines de contamination et les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les dangers physiques, chimiques et autres

3. Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) et la COVID-19

- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Le plan de nettoyage-désinfection
- Durées de vie, DLC et DDM, gestion des stocks
- Respect des températures de conservation, de cuisson, de refroidissement et de remise en température

4. Les sept principes de la méthode HACCP

- Définition et vocabulaire,
- Les sept principes fondamentaux de la méthode HACCP
- L'apprentissage des 5 M (Matière, Main-d'œuvre, Méthode, Matériel et Milieu)

5. Le plan de maîtrise sanitaire: PMS

- L'analyse des risques et identification des CCP
- La traçabilité documentée, la gestion des étiquettes,
- Le manuel qualité et le système documentaire adapté à l'entreprise,
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

6. Le règlement INCO et ses obligations

7. La gestion du risque allergènes (14), étude de cas pratiques

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Technique de prélèvement : échantillons alimentaires et surfaces

A12

Durée : Une journée (7H)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Responsable qualité
- Responsables restauration commerciale et collective
- Salariés dans les domaines de l'agroalimentaire

Nombre de stagiaire : 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

Validation de la formation :
Remise d'une attestation de formation ROFHVA

Méthodes et moyens pédagogique :

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

Intervenants :
Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

OBJECTIFS

- Connaître les exigences réglementaires
- Identifier les sources de contamination
- Connaître les notions de base en microbiologie alimentaire
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène de prélèvement
- Maîtriser les techniques de prélèvement des échantillons

CONTENU

1. Contexte réglementaire et normatif

- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

2. Les différentes sources de contaminations

3. Germes impliqués et risques associés

4. Le prélèvement alimentaire stérile dans les ateliers de production :

- a-Équipement et matériel
- b-Bonnes pratiques du prélèvement

5. Les méthodes de prélèvements de surfaces

- Lames et boîtes gélosés, écouvillons, chiffonnettes

6. Maîtrise du transport des échantillons jusqu'au lieu d'analyse

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Interprétation des analyses microbiologiques alimentaires

Durée : Une demi - journée (4H)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche
- Demandeurs d'emploi
- Exploitant d'un établissement avec projet de développement d'un autre établissement
- Etablissement de soins

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

OBJECTIFS

- Savoir interpréter les résultats des analyses
- Connaître les micro-organismes responsables des intoxications alimentaires
- Comment définir la durée de vie microbiologique d'un aliment

CONTENU

1. Réglementation européenne

2. Le monde microbien

- Définition
- Les microbes
 - Les microbes utiles
 - Les microbes indispensables
 - Les microbes inoffensifs
 - Les microbes pathogènes

3. Les facteurs affectant la croissance microbienne dans les aliments

- Le pH
- L'eau (Aw)
- La température
- La respiration
- Le temps
- Les nutriments

4. Les microbes pathogènes d'origine alimentaire

- Caractéristiques
- Aliments concernés
- Symptômes
- Prévention et interprétation
- Test de vieillissement
- Etude de cas - travail de groupe

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Eau, santé et environnement



B01 – Gestion du risque de légionelles et mise en place du carnet sanitaire – 3h30	34
B02 – Le risque légionelles : formation aux techniques de prélèvements – 3h30	35
B03 – REUT dans le cadre des industries agroalimentaires et la mise en place du carnet sanitaire numérique – 3h30	36
B04 – La qualité de l'eau dans un ERP (tertiaires, campings, hôtels, ...) – 3h30	37
B05 – Initiation à la mise en place du carnet sanitaire-QHSE dématérialisé dans un ERP (camping, hôtel et tertiaire, établissements de santé ou EHPAD) – 3h30.....	38
B06 -Techniques de prélèvement eau propre et mesures IN-SITU.....	39



Formation en présentiel ou en visioconférence



Formations personnalisées intra-entreprises sur devis



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

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

B01

Durée : Une demi-journée (3h30)

Dates et 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, des hôtels et dans le secteur tertiaire
- Plombiers
- Chauffagistes

Nombre de stagiaire: 5 minimums

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

Intervenants:
Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

OBJECTIFS

- Informer le professionnel sur ses obligations réglementaires 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

1. Réglementation en vigueur sur les légionelles dans les eaux chaudes sanitaires

- Les textes réglementaires et le code de la santé publique

2. Risques, conséquences et gestion de la présence de légionelles

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

3. 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
- Suivi des autocontrôles analytiques chauds sanitaires

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Le risque Légionelles : formation aux techniques de prélèvements

🕒 Durée : Une demi-journée (3h30)

📅 Dates et 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, des hôtels et dans le secteur tertiaire
- Plombiers
- Chauffagistes

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📋 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👥 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🏥 OBJECTIFS

- Informer le professionnel sur ses obligations réglementaires 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

-1. Réglementation en vigueur sur les légionelles dans les eaux chaudes sanitaires

- Les textes réglementaires et le code de la santé publique

2. Risques, conséquences et gestion de la présence de légionelles

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

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

4. La réalisation des prélèvements suivant le guide FDT90-522

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

5. 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 légionelles 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 publics et financements OPCO/ France Travail

- 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)

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

Réutilisation des eaux non-conventionnelles en industries agroalimentaires

B03

Durée : Une demi-journée (3.5h)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Exploitants, techniciens, ingénieurs et responsables d'exploitation en industries agroalimentaires.
- Responsables Qualité Hygiène Sécurité Environnement (QHSE).
- Chargés de projet en réutilisation des eaux usées traitées (REUT).
- Personnel de laboratoires d'analyses environnementales.

Nombre de stagiaire: 5 - 12 stagiaires

Aucun prérequis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel
- Exposés, diaporamas, exercices pratiques
- Réalisation d'un quiz de fin de formation
- Echanges dynamique entre participants et le formateur
- Remise de documentation et supports de formation

Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

OBJECTIFS

- Connaître le nouveau contexte réglementaire de l'utilisation et de la réutilisation de l'eau dans les entreprises agroalimentaires,
- S'approprier la Réglementation européenne, française et départementale,
- Comprendre les problématiques de gestion de l'eau dans l'agroalimentaire,
- Identifier les raisons économiques, environnementales et sociétales,
- Evaluer l'impact de la réutilisation de l'eau dans l'entreprise industrielle.

CONTENU

1. Introduction à la réglementation relative au carnet sanitaire numérique

- Arrêté du 8 juillet 2024 relatif aux eaux réutilisées en vue de la préparation, de la transformation et de la conservation dans les entreprises du secteur alimentaire de toutes denrées et marchandises destinées à l'alimentation humaine
- Articles R. 1322-77 R. 1322-78 du code de la santé publique

2. Analyse et cartographie des usages d'eau

- Cartographie des usages d'eau sur le site industriel
- Plan des réseaux d'eau et leurs identifiants

3. Classification des eaux usées recyclées

- Les catégories d'eaux usées recyclées selon le décret n°2024-33 du 24 janvier 2024
- Réalisation d'un diagnostic des eaux dans l'entreprise industrielle

4. Démarche des 3 R : REDUIRE, REEMPLOYER ET RECYCLER

-Gestion des dangers et analyse des risques

- Mise en place d'un plan HACCP respectant l'article R. 1322-76 du CSP
- Les sept principes HACCP retenus par le règlement (CE) no 852/2004
- Rédiger les bonnes pratiques d'hygiène
- Appliquer l'Art. 3 et 4. de l'arrêté du 8 juillet 2024 relatif aux eaux réutilisées dans l'IAA, Identifier les dangers biologiques, physiques, chimiques et les allergènes,
- Vérifier périodiquement l'efficacité du plan HACCP et l'analyse des risques portant sur l'ensemble des paramètres identifiés comme pertinents par l'analyse des dangers mentionnée aux articles 3 et 4.
- Evaluer les risques d'accumulation progressive d'agents biologiques ou chimiques, ainsi que d'apport potentiel de sous- produits au sein de ces eaux.
- Identification des points critiques pour apporter des solutions adaptées à leur maîtrise et maintenir une production sécurisée,
- Connaître la composition de la demande d'autorisation auprès de la préfecture et des services de l'Etat,

5. Mettre en place le carnet sanitaire numérique QHSE EAUX,

- Former le personnel à l'exploitation du carnet sanitaire en continu.

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

La qualité de l'eau dans un ERP (tertiaire, camping, hôtel...) et les industries agro-alimentaire

🕒 Durée : Une demi-journée (3h30)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

👤 Public visé :

- Responsable et agent technique du secteur tertiaire, des campings, des hôtels
- Responsable et agent technique des industriels agroalimentaires, des stations viti-vinicoles
- Plombiers
- Chauffagistes

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📊 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

📁 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👥 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🏥 OBJECTIFS

- Informer le professionnel sur ses obligations réglementaires relatives à la qualité de l'eau fournie
- Sensibiliser aux risques de légionelles et des biofilms
- 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 par la mise en place du carnet sanitaire.

CONTENU

1. Réglementation en vigueur

- Les textes réglementaires et le code de la santé publique

2. 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

3. 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

4. Difficultés et interférences

- Biofilms : Définition et rôle dans la difficulté de la gestion du risque de légionelles
- Interférence de la flore associée: *Pseudomonas aeruginosa*...

🏷️ Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Initiation à la mise en place du carnet sanitaire-QHSE dématérialisé dans un ERP

(Camping, hôtel et tertiaires, établissement de santé ou EHPAD)

🕒 Durée : Une demi-journée (3h30)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

👤 Public visé :

- Personnel technique QHSE et médical des établissements ERP, de soins ou de tourisme
- Personnel préleveur et QHSE des laboratoires, bureau d'étude, traiteur/distributeur d'eau
- Plombiers /Chauffagistes/pisciniste

👥 Nombre de stagiaire: 12 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📊 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🏥 OBJECTIFS

- Connaître l'importance réglementaire du carnet sanitaire et ses exigences de base
- Savoir remplir un carnet sanitaire dans leur établissement
- Connaître les réseaux et les installations à risque dans les établissements
- Comprendre le système QHSE, la traçabilité des documents et la formation du personnel

CONTENU

1. Introduction à la réglementation relative au carnet sanitaire

- Le carnet sanitaire
- Les établissements concernés par l'obligation
- La réglementation

2. Le carnet sanitaire : l'établissement

- Présentation de la structure du document
- Présentation des chapitres du carnet sanitaire
- Les ressources humaines et l'administration

3. Le carnet sanitaire : le réseau d'eau

- L'audit du réseau d'eau
- La ressource en eau, les réseaux d'eaux et l'énergie
- La gestion du risque liée aux légionelles

4. Le carnet sanitaire : QHSE

- Le système documentaire qualité, hygiène et sécurité
- Traçabilité des travaux et opérations de maintenances
- Gestion de la ressource en eau

👤 Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Techniques de prélèvement eau propre et mesures IN-SITU

Durée : Une journée et demi (10h30)

Dates et lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- Personnel technique QHSE et médical des établissements ERP, de soins ou de tourisme
- Personnel préleveur et QHSE des laboratoire, bureau d'étude, traiteur/distributeur d'eau
- Plombiers /Chauffagistes/pisciniste

Nombre de stagiaire: 12 minimums

Aucun prérequis nécessaire

- Aucun niveau de diplôme particulier.
- Connaissances sur le fonctionnement d'une station de traitement d'eau potable.
- Avoir son propre matériel de mesure.

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

Évaluation de la formation

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.

Validation de la formation:

Remise d'une attestation de formation ROFHYA

Méthodes et moyens pédagogique:

- Séances de formation en salle / vidéoprojecteur.
- Exposés théoriques / paper-board ou tableau.
- Cas pratique avec matériel.

Intervenants:

M.Chometon Michel coordinateur national prélèvements chez CARSO LSEHL

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 mise à disposition

OBJECTIFS

- Vérifier son matériel de mesure des paramètre In-Situ.
- Entretien son matériel de mesure.
- Savoir réaliser des mesures de chlore libre, chlore total, pH, conductivité et température sur le terrain.
- Appliquer les normes NF EN ISO 10523, NF EN ISO 27888, NF EN ISO 7393-2 et NF EN ISO 19458.
- Réaliser l'échantillonnage pour analyse microbiologique.

CONTENU

1. mesure in-situ du pH : 2 heures

- Description de la Norme NF EN ISO 10523.
- Entretien de la sonde pH et suivi métrologique de l'appareil.
- Mesure du pH en condition réel.

2. Mesure in-situ de la conductivité de l'eau : 2 h

- Description de la Norme NF EN ISO 27888.
- Entretien de la sonde de conductivité et suivi métrologique de l'appareil.
- Mesure de la conductivité en condition réel.

3. Mesure in-situ du chlore dans l'eau par photométrie : 3 h

- Description de la Norme NF EN ISO 7393-2.
- Entretien du photomètre et suivi métrologique de l'appareil.
- Mesure des différents chlores en condition réel.

4. Conditions d'échantillonnages de l'eau pour analyse microbiologique : 2 h

- Description de la Norme NF EN ISO 19458.
- Mise en condition aseptique.
- Cas pratique

Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Hygiène du linge et système RABC

C01 – Les bonnes pratiques d'hygiène du linge – 3h30.....	41
C02 – Construire son système RABC (Risk Analysis Bio-contamination Control) – 3h30 ou 7h.....	42



Formation en présentiel ou en visioconférence



Formations personnalisées intra-entreprises sur devis



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

Bonnes pratiques d'Hygiène du linge

🕒 Durée : Une demi-journée (3h30)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

👁️ Public visé :

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

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📊 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🛠️ OBJECTIFS

- Maîtriser les spécificités propres aux activités de blanchisserie
- Appréhender les procès 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

1. Le linge

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

2. La blanchisserie

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

3. Circuit du linge

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

4. 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 publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

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

C02

🕒 Durée : Une demi-journée (3h30) ou une journée (7h)
(Selon la taille de l'entreprise et la demande du client.)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

🎯 Public visé :

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

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📋 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:
Experts et formateurs consultant 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 mise 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

1. 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

2. Hygiène du personnel

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

3. 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

👤 Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Sécurité au travail adaptée aux métiers de bouche



D01 – Construire son Document Unique – 3h30..... 43



Formation en présentiel ou en visioconférence



Formations personnalisées intra-entreprises sur devis



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

Construire son document unique

🕒 Durée : Une demi-journée (3h30)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

👤 Public visé :

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

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📊 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

📚 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise 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

1. 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

2. 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

3. 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 publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Systemes de management et référentiels



Systeme de management et référentiels.....	44
E01 – ISO 22000 v.2018 – 14h.....	45
E02 – Food Defense dans un système de management – 7h.....	46
E04 – IFS Food V8 – 7h.....	47



Formation en présentiel ou en visioconférence



Formations personnalisées intra-entreprises sur devis



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

ISO 22000 V.2018

(Management de la sécurité des denrées alimentaires)

🕒 Durée : 2 journées (14h)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

👁️ Public visé :

- Responsable technicien qualité industriel agroalimentaire

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📊 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:
Experts et formateurs consultant 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 mise 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 BRC
- Savoir préparer une certification

CONTENU

1. Réglementation européenne « Paquet hygiène »
2. Notions de normes et assurance qualité
3. Norme ISO 22000
 - Définition
 - But et Intérêt pour une entreprise
 - Les principaux outils de la qualité
 - Structure de la norme
 - Les exigences de la norme
4. Les points de la norme ISO 22000/2018 et leur mise en œuvre

Système de management de la SDA: (Chap 4)

 - Le contexte
 - Parties intéressées
 - Domaine d'application
 - SMSDA

5-Responsabilité de la direction: (Chap 5)

 - Engagement de la direction
 - La politique qualité
 - Les responsabilités

6. Management des ressources: (Chap 7)

7. Comment planifier le système de management de la sécurité des aliments

 - Réalisation du produit (Chap 8) : (Ce chapitre associe de façon dynamique les PRP et les phases d'application de la méthode HACCP)
 - Performances : (Chap 9)
 - Maîtrise de la surveillance et du mesurage
 - Audit interne
 - Revue de direction
 - Amélioration (Chap 10)
 - Actualisation du SMSDA
 - Les non-conformités
 - L'amélioration continue
8. Difficultés et recommandation pour la mise en place de la norme.
9. Recommandations par rapport à ces difficultés
10. Etude de cas

👤 Tarifs publics et financements OPCO/ France Travail

- 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)

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

Food Defense dans un système de management

🕒 Durée : Une journée (7h)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

🎯 Public visé :

- Responsable et technicien qualité industriel agroalimentaire

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📋 Evaluation des connaissances acquise :

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🛡️ OBJECTIFS

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

CONTENU

1. Introduction : historique, terminologie

2. Origine de la FOOD DEFENSE

- Définition

3. Exigence normatives selon (IFS, ISO 22000, BRC FOOD, FSSC 2200)

4. FOOD DEFENSE : Etapes préalables

5. Plan interne de gestion de la sûreté de la chaîne alimentaire (guide des recommandations)

6- Guide méthodologique FOOD DEFENSE

- Méthode VACCP
- Méthode CarverShock
- L'approche conformément au modèle ISO 22000

7. Etude de cas

👤 Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

IFS FOOD Version 8

(International Featured Standards)

🕒 Durée : Une journée (7)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

🎯 Public visé :

- Responsable qualité industriel agroalimentaire

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📋 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

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

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👤 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🛠 OBJECTIFS

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

CONTENU

1. Changements au niveau du protocole d'audit

2. 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
- Corréler le PMS avec les exigences du référentiel
- La notation et son interprétation
- Comprendre les enjeux de l'inspection

3. Gérer une inspection du magasin

💰 Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

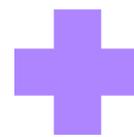
BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO

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

Hygiène hospitalière



Hygiène hospitalière..... 49

F01 – La qualité de l'eau dans les établissements médicaux (Etablissement de soins et EHPAD) - 3h30..... 50

F02 – Technique de prélèvement : Endoscope – 3h30..... 51



Formation en présentiel ou en visioconférence



Formations personnalisées intra-entreprises sur devis



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

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

🕒 Durée : Une demi-journée (3h30)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

👤 Public visé :

- Responsable et agent techniques des EHPAD, des établissements de santé, des stations thermales
- Plombiers
- Chauffagistes

👥 Nombre de stagiaire: 5 minimums

📖 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📊 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

📄 Validation de la formation:

Remise d'une attestation de formation ROFHYA

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel/visioconférence
- Utilisation de projection de diaporama et vidéos
- Réalisation d'un quiz par chapitre
- Mise en situation "client"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👥 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🏥 OBJECTIFS

- Informer le professionnel sur ses obligations réglementaires relatives à la qualité de l'eau fournie
- Sensibiliser et former aux risques de légionelles et des biofilms
- Mettre en place le carnet sanitaire selon les exigences du code de santé publique CSP

CONTENU

1. Réglementation en vigueur

- Les textes réglementaires et le code de la santé publique

2. 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

3. 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

4. Difficultés et interférences

- Biofilms : Définition et rôle dans la difficulté de la gestion du risque de légionelles
- Interférence de la flore associée: *Pseudomonas aeruginosa*...

👤 Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Technique de prélèvement : Endoscope

🕒 Durée : Une journée (3h30)

📅 Dates et lieux : Consultez notre site web

👤 Public visé :

- Personnel technique, QHSE et médical des établissements ERP et de soins
- Personnel préleveur et QHSE des laboratoire

👥 Nombre de stagiaire: 5 maximum

🎓 Aucun prérequis nécessaire

🔍 Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/ formation

📝 Évaluation de la formation

- Evaluation des connaissances en début de formation
- Evaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance
- Evaluation des échanges et de l'écoute des participants

📄 Validation de la formation:
Remise d'une attestation de formation ROFHVA

📖 Méthodes et moyens pédagogique:

- Formation en présentiel
- Utilisation des "procédures endoscopie"
- Réalisation d'un quiz de fin de formation
- Mise en pratique "prélèvement"
- Echanges dynamique entre participants et le formateur

👥 Intervenants:

Experts et formateurs consultant 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 mise à disposition

🏥 OBJECTIFS

- Connaître les exigences réglementaires
- Identifier les sources de contamination
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène de prélèvement
- Maîtriser les techniques de prélèvement des échantillons

CONTENU

1. Le Contexte réglementaire et normatif

- Définition
- Présentation de la réglementation
- Présentation des responsabilités

2. Les différentes sources de contaminations

3. Les germes impliqués et risques associés

4. La lecture des procédures d'endoscopie

5. Le prélèvement d'endoscope stérile dans les salles d'endoscopie :

- a-Équipement et matériel
- b-Bonnes pratiques du prélèvement

6. La maîtrise du transport des échantillons jusqu'au lieu d'analyse

7. Analyse et conclusion

👤 Tarifs publics et financements OPCO/France Travail

- 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)

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

Organisation administrative

Conditions générales de ventes.....	53
Accès, hébergement et restauration à proximité.....	55

1. PRINCIPES GENERAUX

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

A 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 œuvre 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 ouvrés 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.

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

Cinq (5) jours ouvrés 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.

A 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 FINANCIERES

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 REGLEMENT

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 lors de la signature du devis.

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. ACCES AUX LOCAUX

Le Client s'engage à tout mettre en œuvre 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 ouvrés 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 sept (7) jours ouvrés 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 absentisme 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 forfaitaire 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 facturés 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 absentisme ou abandon de la formation par un Stagiaire, non justifié par un certificat médical, emporte l'application de plein droit d'une indemnité forfaitaire 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 facturés 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. RESPONSABILITE

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 événement 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. DUREE – RESILIATION

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. CONFIDENTIALITE - IMPARTIALITE

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

Les activités du laboratoire sont réalisées en toute impartialité.

12. REFERENCEMENT

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. MATERIEL PEDAGOGIQUE - DROIT DE PROPRIETE

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. RECLAMATIONS

BIOFAQ enregistre les réclamations justifiées ou non de ses Clients et s'engage à apporter une réponse au plaignant. Le Client peut se procurer le processus de traitement des réclamations sur demande à contact@biofaq.fr.

Pour un traitement efficace, la réclamation doit mentionner le nom et la date de la formation concernée, le nom du formateur ayant assuré la prestation et l'objet détaillé de la réclamation.

16. DONNEES PERSONNELLES

Dans le cadre de leurs relations contractuelles, les parties s'engagent à respecter la réglementation en vigueur applicable au traitement de données à caractère personnel et, en particulier, le règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 applicable à compter du 25 mai 2018 (ci-après, « le règlement européen sur la protection des données » ou son acronyme « RGPD »). Le Prestataire est autorisé à traiter pour le compte du Client les données à caractère personnel nécessaires pour assurer ses prestations. Les données à caractère personnel traitées sont limitées au périmètre nécessaire à la Prestation. Les catégories de personnes concernées sont limitées au périmètre nécessaire à la Prestation. La nature des opérations réalisées et la finalité du traitement sont limitées au périmètre nécessaire à la prestation. Pour l'exécution des missions confiées, le Client met à la disposition du Prestataire les informations nécessaires. Le Prestataire s'engage à :

- traiter les données uniquement pour les seules finalités qui font l'objet de la sous-traitance ;
- traiter les données conformément aux instructions documentées du Client. Si le Prestataire considère qu'une instruction constitue une violation du règlement européen sur la protection des données ou de toute autre disposition du droit de l'Union ou du droit des Etats membres relative à la protection des données, il en informe immédiatement le Client. En outre, si le prestataire est tenu de procéder à un transfert de données vers un pays tiers ou à une organisation internationale, en vertu du droit de l'Union ou du droit de l'Etat membre auquel il est soumis, il doit informer le Client de cette obligation juridique avant le traitement, sauf si le droit concerné interdit une telle information pour des motifs importants d'intérêt public ;
- garantir la confidentialité des données à caractère personnel traitées dans le cadre des prestations confiées ;

- veiller à ce que les personnes, autorisées à traiter les données à caractère personnel en vertu de la Prestation confiée, s'engagent à respecter la confidentialité ou soient soumises à une obligation légale appropriée de confidentialité ;

- aider, dans la mesure du possible et du raisonnable, le Client à s'acquitter s'il y a lieu de son obligation de donner suite aux demandes d'exercice des droits des personnes concernées (droit d'accès, de rectification, d'effacement et d'opposition, droit à la limitation du traitement et droit à la portabilité des données). Le Client et ses employés peuvent être informés sur l'utilisation de leurs données personnelles et la méthode pour contacter le DPO sur le site web du prestataire s'il y a lieu ou en contactant le DPO à l'adresse : dpo@groupecarso.com.

Le prestataire notifie au Client toute violation de données à caractère personnel au plus vite après en avoir pris connaissance. Cette notification est accompagnée de toute documentation utile afin de permettre à ses clients, si nécessaire, de notifier cette violation à l'autorité de contrôle compétente. Le Prestataire s'engage à mettre en œuvre les mesures de sécurité adéquates pour la protection des données personnelles traitées pour le compte du Client. Sur demande du Client, une synthèse des mesures de sécurité est fournie. Au terme des prestations confiées, le prestataire s'engage à ne conserver que les données nécessaires en cas de contrôles institutionnels ou pouvant faire office de preuves pendant les périodes de recours légaux ainsi que les données à conserver par obligations réglementaires le temps de ses obligations.

Le Client s'engage à :

- fournir des instructions et données qui ne constituent pas une violation du règlement européen sur la protection des données ou de toute autre disposition du droit de l'Union ou du droit des Etats membres relative à la protection des données ;

- fournir au Prestataire les données nécessaires à la réalisation des prestations confiées ;

- veiller, au préalable et pendant toute la durée du traitement, au respect des obligations prévues par le règlement européen sur la protection des données.

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
08 92 70 73 02
- **Fasthôtel Montpellier Est Parc Expo**
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