

Formations 2026

Des formations au cœur du goût
et de la sécurité alimentaire



Les formations en entreprise

- Des formations personnalisées, adaptées au contexte de votre entreprise.
- Des exercices, des cas concrets et des mises en situation basées sur des expériences terrain.
- Des rencontres et des échanges riches et variés avec les autres participants.
- La possibilité de mettre en place des groupes de niveaux tenant compte des acquis des apprenants.
- Une montée en compétences individuelle

Le plus des formations en intra - entreprise



- Vous choisissez la date
- Une formation sur-mesure , déclinée selon les besoins de l'Entreprise
- La formation se déroule dans vos locaux ou en salle .



Cette formation permet aux agents d'entretien de maîtriser les techniques de nettoyage adaptées aux locaux scolaires, garantissant un environnement sain et sécurisé pour les enfants.

Formations

Hygiène et sécurité alimentaire

Appliquer et Maitriser les Bonnes Pratiques d'hygiène	page 6
Hygiène et sécurité alimentaire en restauration commerciale.	page 7
Elaborer son Plan de Maitrise Sanitaire	page 8
La traçabilité alimentaire	page 9
Etiquetage des produits alimentaires	page 10
Le plan de nettoyage et désinfection	page 11
HACCP dans votre Entreprise	page 12
Hygiène et sécurité alimentaire en transformation de fruits & légumes	page 13

Aviculture & Bien être animal

Biosécurité en Aviculture	page 14
Bien être-animal en filière avicole	page 15
Maîtriser les opérations d'abattage , éviscération et découpe	page 16

Techniques agro-alimentaires

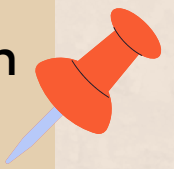
Conduite Autoclave et Barèmes de Stérillisations.	page 17
---	---------

Divers

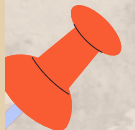
Autres formations réalisées à la demandes des organismes de formations.	page 18
---	---------



Merci Magali ! Une formation très enrichissante et personnalisée. Magali a su faire de professionnalisisme du début jusqu'à la fin du suivi. Elle a su adapter ses connaissances à notre entreprise qui n'est pas commune (élevage de poisson). Nous avons vraiment apprécié que le suivi ainsi que la formation ont été 100% adapté à notre entreprise. Tous ses conseils ont été précieux et appliqué dès le lendemain de la formation. On recommande vivement!
Encore merci!



J'ai réalisé la formation en lien avec la transformation végétale. Malgré la lourdeur des informations à connaître, Magali a su nous donner l'infos de manière ludique et simplifiée. Je me sent plus à l'aise dans la mise en place de mon atelier de transformation.
Merci



Hygiène et sécurité alimentaire

Appliquer et Maitriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène

🎯 OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Évaluer les pratiques de l'entreprise grâce à un audit sanitaire.
- Comprendre le cadre réglementaire et les enjeux des BPH.
- Appliquer les règles d'hygiène dans la production, la préparation et le stockage.
- Identifier les écarts et mettre en place des actions correctives adaptées.

Public ciblé:

concerne les chefs
d'exploitations agricoles,
Artisans, PME agro-
alimentaire

Lieu :

En salle ou
sur le site de
l'entreprise.

Durée 14h

soit 7 h
d' Audit

**Bénéficier d'un audit
sanitaire personnalisé :
identification des points
critiques, analyse des
écarts et restitution claire.**

**Accéder à des solutions
adaptées à votre
fonctionnement,
immédiatement
applicables.**

PROGRAMME

- Audit sanitaire préalable
- Visite de l'atelier, observation des pratiques et des locaux.
- Analyse des points forts et points sensibles.
- Réglementation & enjeux
- Rappel du Paquet Hygiène, obligations légales.
- Notions de sécurité alimentaire et TIAC.
- Bonnes pratiques d'hygiène
- Hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, comportements).
- Hygiène des locaux, équipements et matériels.
- Nettoyage et désinfection.
- Gestion des flux (matières, déchets, nuisibles).
- Gestion des denrées
- Réception, stockage, DLC/DDM, températures.
- Préparation, cuisson, refroidissement, remise en température.
- Mise en pratique
- Analyse collective des écarts relevés lors de l'audit.
- Élaboration d'un plan d'actions correctives.

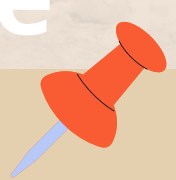
Témoignages des formations en intra - entreprise



Karine LAPERGUE
Responsable Qualité
Périgordine de Salaisons
24750 BOULAZAC



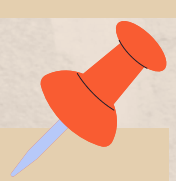
adpspa 82



Merci Magali pour ces journées de formation qui nous ont permis de travailler à la fois sur le théorique et à la fois sur des exemples concrets en liens avec notre quotidien.

Ton professionnalisme et ta disponibilité ont fait que ces moments d'échanges ont permis aux collaborateurs d'être également acteurs.

Nous avons trouvé un nouvel élan et retrouvé l'envie de bien faire.



Nous avons fait appel à Magalie de Magconseil pour monter une formation en interne et à la carte pour une ferme laitière qui transforme tout son lait en fromages. Mme Calmon a parfaitement personnalisé cette formation et a répondu aux besoins des salariés et des cheffes d'exploitation en matière de remise à niveau sur l'hygiène et la sécurité alimentaire.

Hygiène et sécurité alimentaire

Hygiène et sécurité alimentaire en restauration commerciale

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre le cadre réglementaire de l'hygiène alimentaire (Paquet Hygiène, PMS, obligations, autocontrôles).
- Utiliser les outils de référence (GBPH) pour organiser la production et le stockage en respectant les règles d'hygiène.
- Mettre en œuvre les mesures de prévention, identifier les non-conformités et appliquer les actions correctives adaptées.

Public ciblé:

restaurateurs,
producteurs, artisans
(marchés gourmands),
ferme auberge, traiteurs,
porteurs de projet en
restauration rapide
:snacks, food truck ...

Lieu :

En salle ou
sur le site de
l'entreprise.

Durée

14h

Arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

PROGRAMME

Aliments et risques pour le consommateur

- Les dangers microbiens
- Microbiologie des aliments
- Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
- Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
- Les deux autres dangers potentiels : dangers chimiques et dangers physiques

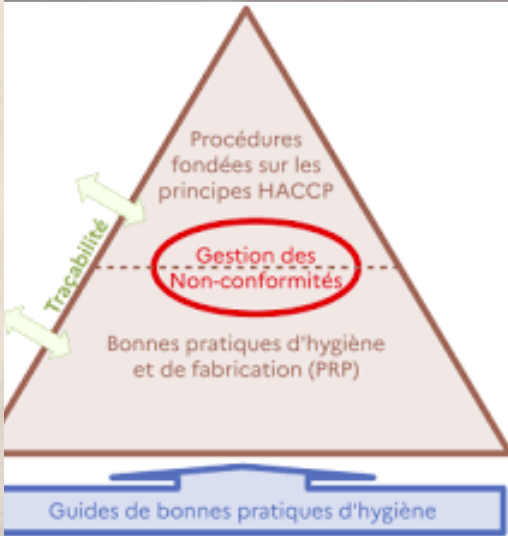
Les fondamentaux de la réglementation communautaire (restauration commerciale)

- Notions de déclaration, agrément, dérogation à l'obligation d'agrément
- L'hygiène des denrées alimentaires (réglementation communautaire en vigueur)
- L'arrêté en vigueur relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail
- Les contrôles officiels

Plan de maîtrise sanitaire ou PMS

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou BPH
 - Les principes de la méthode Hazard Analysis Critical Control Point ou HACCP
- Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)
- Le GBPH du secteur d'activité spécifié à savoir du «Restaurateur» de Novembre 2015

Elaborer son Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)



Vous êtes beaucoup à vous poser des questions sur le Plan de Maitrise Sanitaire, surtout lors d'un contrôle des services officiels. Pour répondre à vos interrogations, nous vous proposons une formation personnalisée en vue de rédiger votre PMS.

🎯 OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Construire et mettre en application le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- Apprendre à mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire adapté et applicable dans votre établissement sur la base de données réglementaires et de données de terrain
- Apprendre à créer et mettre en œuvre les procédures internes, les auto-contrôles sur le terrain et pouvoir en vérifier l'efficacité.
- Être en mesure de réagir en apportant des mesures correctives dans le cadre de gestion de non-conformités relevées.

PROGRAMME

- Présentation du Plan de Maitrise Sanitaire et de son contenu
- Une description détaillée de votre établissement et de ses activités.
- Méthodologie(diagrammes de fabrications BPH et méthode HACCP;Procédures et enregistrements)
 - Définir la traçabilité avec une mise en situation.
- Gestion des non conformités :Retraits /Rappels
- Mise en place d''actions correctives.

Public ciblé:

Salariés des métiers de bouche , producteurs artisans , commerçants.

Lieu :

En salle ou sur le site de l'entreprise.

Durée

21h (3 séances de 7h)

La Traçabilité alimentaire



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Module 1: la Traçabilité

- Connaître la législation-Loi Egalim.
- La traçabilité ascendante - descendante.
- Mettre en œuvre son propre outil, document de traçabilité.
- Vérifier son système de traçabilité .
- Organiser la traçabilité des intrants dans l'entreprise.
- Savoir anticiper et répondre en cas de contrôle.

Module 2: La gestion d'une alerte .

Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire datant du 7/12/2022

- Se préparer au RAPPEL de produits.
- S'organiser, procédures, équipes, moyens.
- Communiquer: préparer la communication.

PROGRAMME

Définir les objectifs de la traçabilité du REGL CE 178/2002 du Paquet Hygiène

Identifier la traçabilité amont , interne et aval

Méthodologie : outils permettant la mise en place de la traçabilité

Public ciblé:

Exploitants Agricoles ,
Salariés des métiers de
bouche , secteur
artisanal et de l'agro-
alimentaire.

Lieu :

En salle ou
sur le site de
l'entreprise.

Durée

7h



Etiquetage des produits alimentaires



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Mettre en place un étiquetage conforme.
- Maîtriser la réglementation INCO.
- Intégrer la réglementation et garantir aux Objectifs pédagogiques : Mettre en place un étiquetage conforme. Maîtriser la réglementation INCO. Intégrer la réglementation et garantir aux consommateurs un affichage lisible et complet.
- un affichage lisible et complet.

Public ciblé:

Salariés des métiers de bouche et secteur de l'agro-alimentaire.

Lieu :

En salle 6 ou en salle dans l'entreprise

Durée

7h

PROGRAMME

- Enjeux et responsabilités : rôle de l'étiquetage, obligations des opérateurs.
- Cadre réglementaire : règlement INCO, textes complémentaires, spécificités françaises.
- Mentions obligatoires : dénomination, ingrédients, allergènes, quantités, DLC/DDM, origine, nutrition, lot.
- Mentions particulières/facultatives : allégations, mentions valorisantes, cas spécifiques (viande, poisson, bio...).
- Mise en pratique : analyse d'étiquettes existantes, détection des non-conformités, création d'une étiquette type.

Le Plan de Nettoyage et de Désinfection

🎯 OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Public ciblé:

Salariés des métiers de bouche et secteur de l'agro-alimentaire.

Lieu :

En salle dans les locaux de l'organisme de formation ou sur le site de l'entreprise.

Durée

7h

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Comprendre les enjeux d'un plan de nettoyage et de désinfection (PND).
- Connaître les bases de la microbiologie et de la contamination.
- Identifier les produits, matériels et méthodes adaptés.
- Mettre en œuvre, suivre et améliorer le PND.
- Réaliser les autocontrôles et gérer les enregistrements associés.

PROGRAMME

- Enjeux et réglementation : risques de contamination, rôle du PND dans le PMS/HACCP.
- Fondamentaux : nettoyage vs désinfection, principe TACT, produits et matériels.
- Construction du PND : surfaces, fréquences, responsabilités, fiches pratiques.
- Mise en œuvre & suivi : contrôles, enregistrements, actions correctives, aspects environnementaux.
- Atelier pratique : analyse ou création d'un PND adapté à l'activité

HACCP dans votre Entreprise

Public ciblé:

Salariés des métiers de bouche et secteur de l'agro-alimentaire.

Lieu :

En salle dans les locaux de l'organisme de formation ou sur le site de l'entreprise.

Durée

7h

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les principes de l'HACCP et leur cadre réglementaire.
- Identifier les dangers et analyser les risques alimentaires.
- Mettre en place et faire vivre un plan HACCP adapté à l'activité.

PROGRAMME

- Introduction & réglementation : Paquet Hygiène, PMS, obligations des opérateurs.
- Bases de l'HACCP : principes, définitions, 5M et dangers (biologiques, chimiques, physiques).
- Méthodologie : diagramme de fabrication, analyse des risques, identification des CCP/PRPo.
- Plan HACCP : limites critiques, surveillance, mesures correctives, enregistrements.
- Mise en pratique : étude de cas sur une recette ou un process de l'entreprise.

Hygiène et sécurité alimentaire en atelier de Transformation en fruits & légumes

🎯 OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre les risques sanitaires spécifiques aux fruits et légumes.
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène en atelier de transformation.
- Respecter la réglementation et assurer la sécurité des produits.

Mettre en place un suivi et des autocontrôles adaptés.

PROGRAMME

- Réglementation et enjeux : Paquet Hygiène, risques microbiologiques et contaminants.
- Bonnes pratiques d'hygiène : personnel, locaux, équipements, nettoyage/désinfection, gestion des déchets.
- Gestion des denrées : réception, préparation, conditionnement, stockage, traçabilité.
- Mise en pratique de confitures : analyse de process, identification des risques et actions correctives .

Public ciblé:
Producteurs ,Artisans

Lieu :
En salle dans les locaux
de l'organisme de
formation .

Durée
14h



Biosécurité

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Comprendre les enjeux sanitaires et réglementaires de la biosécurité en élevage avicole.

Identifier les sources de contamination et les principaux agents pathogènes (influenza aviaire, salmonelles, etc.).

Mettre en place et appliquer les mesures de biosécurité adaptées à son exploitation.

Savoir gérer les enregistrements, la traçabilité et les inspections officielles.

Public ciblé:

Salariés RPA en
abattoirs en volailles,
palmipèdes gras,
gibiers...

Lieu :

En salle ou
sur le site de
l'entreprise.

Durée

7h

PROGRAMME

Réglementation & responsabilités (cadre légal, obligations).

Risques sanitaires (influenza, salmonelles, autres agents).

Mesures de biosécurité : flux, zones propres/sales, désinfection, alimentation, effluents.

Plan & suivi : protocoles, autocontrôles, préparation aux inspections.

Cas pratiques : analyse d'un plan, identification de non-conformités.



**LE PLAN DE
BIOSÉCURITÉ
DANS MON
ÉLEVAGE
AVICOLE**

Bien être Animal en Aviculture

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître la réglementation relative à la protection des animaux.
- Connaître les indicateurs d'appréciation du Bien-être animal.
- Définir les points critiques au niveau de chaque maillon de la filière (Couvaison, élevage, transport et abattoir).
- Maîtriser les points essentiels : gestion de l'ambiance, manipulations, inspections, gestion des périodes critiques, démarrage, enlèvement, enregistrements.
- Être capable d'appréhender les problèmes de Bien-être et d'apporter des mesures correctives.

Public ciblé:

Salariés, exploitants agricoles en élevage avicole (volailles, palmipèdes gras, gibiers).

Lieu :

En salle ou dans l'entreprise agricole.

Durée

7h

PROGRAMME

- Connaître les notions et aspects réglementaires au BEA .
- Evolution du BEA au fil des siècles
- Notion des cinq libertés
- Evolution du BEA en élevage
- Indicateurs de maîtrise en élevage
- Implication du référent BEA au sein de son élevage



Maîtriser les opérations d'abattage , éviscération et découpe

Public ciblé :
concerne les EANA,
abattoirs individuels CE
et salles d'abattage CE.
Salariés, exploitants
agricoles

Lieu :
En salle et sur
le site de
l'entreprise.

Durée
14h



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ASPECTS REGLEMENTAIRES
- Formaliser les contrôles ante et post mortem ,
les Modes Opératoires Normalisés .
- Rôle du RPA pour les établissements agréés.
- ASPECTS TECHNIQUES.
- Bonnes Pratiques Hygiène en abattoir à la
ferme.
- Maîtriser l'éviscération sur trépied inox ou sur
chaîne.
- Réaliser le déveinage à chaud ou chaud
/refroidi.
- Pratiquer la découpe sur obus.

PROGRAMME

- Application de la réglementation sanitaire en vigueur :
- contrôles ante et post mortem et tri des saisies C2 /C3.
- La protection animale et RPA
- Différents types électroanesthésies manuelles , à bain d'eau ,
matador manuel ,pneumatique .
- BPH en abattage éviscération et découpe.