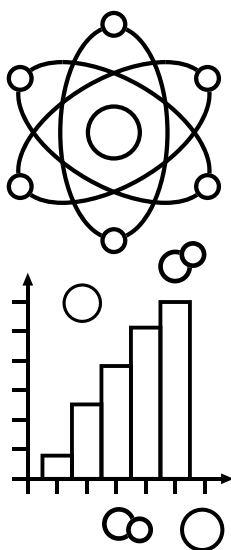




Hygiène et équilibre alimentaires

**FORMATIONS**

**2021**





# Sommaire

<b>1</b>	Sensibilisation à l'hygiène alimentaire	p 6
<b>2</b>	Plan de Maîtrise Sanitaire et H.A.C.C.P.	p 7
<b>3</b>	Savoir interpréter le résultat d'analyses microbiologiques	p 8
<b>4</b>	Points clefs de l'hygiène alimentaire appliqués à la distribution des plats	p 9
<b>5</b>	Points clefs de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires dans leur cuisine	p 10
<b>6</b>	Mise en place et suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire	p 11
<b>7A</b>	Qualité nutritionnelle des repas servis : règles de base	p 13
<b>7B</b>	Qualité nutritionnelle des repas servis : mise en application	p 14
<b>7C</b>	Points clefs du Plan Alimentaire dans les établissements accueillant des personnes âgées	p 15



## **Le Département au service de la santé et de la sécurité publique**

La sécurité alimentaire et la qualité nutritionnelle sont une priorité de santé publique mais aussi un enjeu économique majeur. Les professionnels de l'alimentation sont responsables de la qualité sanitaire des produits qu'ils fabriquent et distribuent aux consommateurs.

Dans cette démarche, les objectifs des formations proposées par le laboratoire sont :

- d'accompagner les professionnels dans l'actualisation de leurs connaissances du monde microbien, dans l'évolution de la réglementation en terme d'hygiène de l'alimentation et dans leur démarche pour le Plan de Maîtrise Sanitaire,
- de faciliter l'application des recommandations nutritionnelles dans l'élaboration des menus.

Professionnels des métiers de bouche (boulangeries, pâtisseries, restaurants, traiteurs, boucheries, charcuteries ...), entreprises agro-alimentaires ou cuisines collectives en milieu scolaire ou hospitalier, maisons de retraite, crèches : ces formations s'adressent à vous !

Nos formateurs sont des spécialistes de « terrain » ayant une expérience de nombreuses années et reconnue dans les domaines de la microbiologie des aliments et la qualité nutritionnelle.

Le laboratoire est reconnu par la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de Bourgogne Franche-Comté (DIRECCTE) comme organisme de formation et référencé dans Datadock. Une attestation est fournie à chaque stagiaire lors de chaque session de formation.

Un catalogue de présentation de l'ensemble des formations proposées est consultable sur le site Internet du laboratoire.

Le Président du Département  
de la Côte-d'Or



## **UNE DIRECTION TECHNIQUE DU CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA CÔTE-D'OR**

Créé et géré par le Conseil Départemental de la Côte-d'Or, le Laboratoire Départemental est un laboratoire de service public, officiel et indépendant.

## **DES CLIENTS PUBLICS ET PRIVÉS**

Agréé par différents ministères pour les analyses de pointe, le Laboratoire Départemental est appelé à réaliser des prestations au plan national pour le compte de services publics DD(CS)PP, ARS, DREAL, DGCCRF, DRAAF, collectivités) mais également pour le secteur privé (industriels, artisans, bureaux d'étude travaillant sur l'environnement, professionnels de restauration collective).

## **DES MISSIONS DE SERVICE PUBLIC**

Le Laboratoire Départemental assure des missions de service public en répondant notamment aux obligations réglementaires dans les domaines de l'économie agricole et la santé animale, de l'hygiène publique et de la protection du consommateur.

Dans le cadre de la politique du Conseil Départemental, il réalise des prestations d'intérêt général dans les domaines de la santé (humaine et animale), de l'agroalimentaire et de l'environnement.

## **UN FONCTIONNEMENT SOUS ASSURANCE QUALITÉ**

Depuis 1992, le Laboratoire Départemental a mis en place un système de management de la qualité, selon la norme NF ISO/CEI 17025, qui lui permet à ce jour d'être accrédité par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC) dans les domaines de l'hydrologie, de la santé animale et de l'alimentation. Cette accréditation confirme la compétence et l'impartialité du laboratoire du Conseil Départemental de la Côte-d'Or, ainsi que la fiabilité de ses analyses.

## **UN ORGANISME DE FORMATION RECONNU**

Le laboratoire est reconnu par la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de Bourgogne Franche-Comté (DIRECCTE) sous le numéro 26.21.P.0029.21.

Le laboratoire est également référencé dans Datadock qui atteste de sa conformité aux critères qualité définis dans le décret 2015-790 du 30 juin 2015.

**Les formations sont donc éligibles à une prise en charge par votre Organisme Paritaire Collecteur Agréé (OPCA).**





## DES MOYENS ADAPTÉS

**Un matériel performant :** pour réaliser les techniques de pointe, le Laboratoire Départemental est équipé d'un matériel moderne et performant.

**Des locaux adaptés :** le Laboratoire dispose de 3 500 m<sup>2</sup> de locaux récents, adaptés aux exigences de qualité, de sécurité et de confidentialité. Il est équipé de locaux de confinement destinés à travailler sur des virus dangereux, tels ceux de la Peste porcine et de l'Influenza aviaire.

**Des équipes qualifiées :** le personnel technique qualifié est encadré par une équipe de scientifiques de formations pluridisciplinaires.



## DES ACTIVITÉS DIVERSIFIÉES

### Les analyses alimentaires

- Recherche des contaminants chimiques (antibiotiques, métaux...)
- Contrôle de la qualité microbiologique des productions agroalimentaires avec prélèvements, audits, conseils et formations
- Diagnostic des intoxications alimentaires

### Les analyses d'eaux

- Prélèvements des eaux de consommation, des eaux de loisirs et des eaux thermales
- Contrôle de la potabilité et recherche des micropolluants dans les eaux de consommation
- Recherche de pollutions accidentelles des nappes (hydrocarbures, pesticides, métaux à l'état de trace,...)
- Suivi des eaux de rejets (industries et stations d'épuration) et de la qualité des eaux de rivières
- Prélèvements d'eaux ponctuels et prélèvements automatiques sur 24 h avec mesure de débit



### Les analyses vétérinaires

- Surveillance des épizooties (prophylaxie et surveillance active)
- Soutien aux éleveurs
- Développement des techniques de biologie moléculaire



## Calendrier des sessions

- Mardi 11 mai 2021
- Mardi 12 octobre 2021
- Mardi 23 novembre 2021

## Horaires

de 8h45 à 12h30 et de 13h45 à 17h

## Type d'établissement concerné

Tout type de cuisine fabriquant les repas

## Public concerné

Ensemble du personnel de restauration, y compris les agents de plonge batterie / laverie vaisselle et service.

**Durée** : 7 heures

**Lieu\*** : Laboratoire  
Départemental

**Tarif**  
234 € / participant

\* formation intra entreprise possible, nous consulter

## Objectif

### Connaissance du monde des microbes et application en hygiène alimentaire

### Contenu

- Le contexte réglementaire (Règlements Européens, Arrêtés Ministériels et Notes de Service associées), éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Les microbes dans le domaine alimentaire :
  - Généralités sur les bactéries
  - Quelques microbes dangereux (*salmonelles*, *listeria*, *staphylococcus aureus* ...)
  - Définition, évolution des TIAC, facteurs contribuant aux accidents
- Les points clés de l'hygiène alimentaire :
  - Les 3 règles de l'hygiène alimentaire et la règle des « 5M »
  - Hygiène du personnel, technique de lavage des mains
  - Disposition des locaux, organisation du travail
  - Bonnes pratiques d'hygiène par secteur d'activité depuis la réception des matières premières jusqu'à la distribution des repas
  - Conservation des plats témoins
  - Gestion des excédents
  - Gestion des déchets, lutte contre les nuisibles
  - Nettoyage et désinfection
  - Autocontrôles à réaliser
- Recommandations pour les pique-niques et les camps de plein air (points abordés selon le public présent)
- Conclusion
  - Discussion
  - Evaluation de la formation

### Méthodes pédagogiques

- Vidéo projection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants
- Évaluation des stagiaires en fin de session à partir d'un quizz

### Support documentaire

- Document remis à chaque stagiaire

# MODULE 2 Plan de Maîtrise Sanitaire et H.A.C.C.P.<sup>(1)</sup>

## Calendrier des sessions

• Mercredi 1<sup>er</sup> décembre 2021

## Horaires

de 8h45 à 12h30 et de 13h45 à 17h

## Type d'établissement concerné

Tout type de cuisine

## Public concerné

Tout public de cuisine et encadrement  
(qui aura déjà effectué le premier module)

**Durée** : 7 heures

**Lieu\*** : Laboratoire  
Départemental

**Tarif**  
234 € / participant

\* formation intra entreprise possible, nous consulter

## Objectif

Être en capacité de mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire et la démarche H.A.C.C.P. dans son établissement afin d'avoir une bonne gestion des risques alimentaires

## Contenu

- Rappel du contexte réglementaire (Règlements Européens, Arrêtés Ministériels et Notes de Service associées), éléments constitutifs du Plan de Maîtrise Sanitaire
- Rappel des bonnes pratiques d'hygiène
- Plan H.A.C.C.P. : définition - historique – 7 principes et 12 étapes
- Traçabilité et gestion des produits non conformes
- Mise en application en groupe de travail sur divers secteurs d'activités (de la réception et stockage des matières premières à la distribution des produits au consommateur) à partir du Plan de Maîtrise Sanitaire de référence élaboré par le Laboratoire Départemental
- Conclusion
  - Discussion
  - Evaluation de la formation

## Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants
- Participation active des stagiaires en groupe de travail
- Évaluation des stagiaires en fin de session à partir d'un quizz

## Support documentaire

- Document remis à chaque stagiaire

(1) H.A.C.C.P. : Hazard Analysis Critical Control Point (analyses des dangers - Points critiques pour leur maîtrise)

# MODULE 3 Savoir interpréter le résultat d'analyses microbiologiques

## Calendrier des sessions

• Mercredi 17 novembre 2021

## Horaires

de 8h45 à 12h30 et de 13h45 à 17h

## Type d'établissement concerné

Tout type de cuisine effectuant des analyses auprès d'un laboratoire

## Public concerné

Tout public de cuisine et encadrement (qui aura déjà effectué le premier module)

**Durée** : 7 heures

**Lieu\*** : Laboratoire Départemental

**Tarif**  
234 € / participant

\* formation intra entreprise possible, nous consulter

## Objectif

**Savoir interpréter les résultats d'analyses microbiologiques d'un produit et de surfaces**

## Contenu

- Rappel du 1<sup>er</sup> module sur les microbes
- Flores bactériennes recherchées sur un plat :
  - Les différentes catégories
  - Leurs conséquences sur les aliments
  - Leurs principales causes : utilisation dans l'interprétation des résultats
- Exemples de mauvais résultats d'analyses avec leurs commentaires
- Exercices pratiques
- Les moyens utilisés pour les autocontrôles
- Conclusion
  - Discussion
  - Evaluation de la formation

## Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection, exemples pratiques, expérience professionnelle
- Scénario catastrophique pouvant induire une TIAC

## Support documentaire

- Document remis à chaque stagiaire



# MODULE 4 Points clefs de l'hygiène alimentaire appliqués à la distribution des plats

## Calendrier des sessions

• Lundi 7 juin 2021

## Horaires

de 14h à 17h

## Type d'établissement concerné

Uniquement pour les cuisines satellites / offices recevant les repas

## Public concerné

Tout public de cuisine satellite / office (Aide soignant hospitalier...)

**Durée** : 3 heures

**Lieu\*** : Laboratoire  
Départemental

**Tarif**  
117 € / participant

\* formation intra entreprise possible, nous consulter

## Objectif

**Connaissance du monde des microbes et application en hygiène alimentaire dans le secteur de la distribution des repas.**

## Contenu

- Le contexte réglementaire (Règlements Européens, Arrêtés Ministériels et Notes de Service associées)
- Les microbes dans le domaine alimentaire :
  - Généralité sur les microbes
  - Définition des TIAC
- Les points clefs de l'hygiène alimentaire :
  - Hygiène du personnel, technique de lavage des mains
  - Bonnes pratiques d'hygiène par secteur d'activité depuis la réception jusqu'à la distribution des repas
  - Conservation des plats témoins
  - Gestion des excédents
  - Gestion des déchets, lutte contre les nuisibles
  - Nettoyage et désinfection
  - Autocontrôles à réaliser
- Conclusion
  - Discussion
  - Evaluation de la formation

## Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection, exemples pratiques, partage d'expérience entre stagiaires, réponse aux interrogations concrètes des participants

## Support documentaire

- Document remis à chaque stagiaire

# MODULE 5 Points clefs de l'hygiène alimentaire

appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires dans leur cuisine

## Date

à définir conjointement

## Horaires

à définir conjointement

## Type d'établissement concerné

Tout type de cuisine fabriquant et distribuant les repas

## Public concerné

Ensemble du personnel de restauration, y compris les agents de plonge batterie / laverie vaisselle et service

## Durée :

- **Cuisine centrale** : 7h  
1170 € / établissement
- **Cuisine autonome** : 6h  
910 € / établissement
- **Cuisine satellite** : 3h  
455 € / établissement  
+ frais de déplacement (0,51 € HT/km)

**Lieu** : sur site

## Objectif

**Formation aux pratiques hygiéniques de fabrication à partir des pratiques actuelles**

## Contenu

- Le matin, pendant le fonctionnement du service, formation du personnel aux pratiques hygiéniques de fabrication
- L'après-midi, formation du personnel aux points clefs de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires dans leur cuisine et restitution des observations du matin :
  - Hygiène du personnel
  - Implantation, aménagement et équipement des locaux, organisation du travail
  - Bonnes pratiques d'hygiène par secteur d'activité depuis la réception des matières premières jusqu'à la distribution des repas
  - Conservation des plats témoins
  - Gestion des denrées non consommées
  - Gestion des déchets, lutte contre les nuisibles
  - Nettoyage et désinfection
  - Autocontrôles à réaliser
- Conclusion
  - Discussion
  - Evaluation de la formation

## Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection, mise en situation pratique en cuisine, réponse aux interrogations concrètes des participants

## Support documentaire

- Document remis à chaque stagiaire

# MODULE 6 Mise en place et suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (P.M.S.)

## Calendrier des sessions

à définir conjointement

## Horaires

à définir conjointement

## Type d'établissement concerné

Tout type de cuisine fabriquant et distribuant les repas

## Public concerné

Ensemble du personnel de restauration, agent référent en plonge batterie / laverie vaisselle et agent référent en service

## Durée :

Ci-dessous

Lieu : sur site

## Tarif

1<sup>re</sup> étape : cf Module 5

2<sup>e</sup> étape : 2210 €

3<sup>e</sup> étape : cf Module 5

+ frais de déplacement (0,51 € HT/km)  
Facturation après chaque étape

### 1<sup>re</sup> étape : Bilan de l'état d'avancement du PMS :

Points clefs de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires dans leur cuisine (module 5)

### 2<sup>e</sup> étape : formation à la mise en place du P.M.S.

Formation à partir des pratiques du site, comprenant la préparation du P.M.S. adapté à l'établissement d'une durée de 8h00 (laboratoire) et 3 demi-journées de 3h00 sur site.

### Contenu

- Éléments constitutifs du P.M.S.
- Présentation et description des activités de l'établissement
- Présentation des documents de bonnes pratiques d'hygiène :
  - Hygiène, santé et formation du personnel
  - Maintenance des locaux et du matériel
  - Nettoyage et désinfection
  - Instructions d'hygiène par poste de travail (déconditionnement, légumerie...)
  - Lutte contre les nuisibles
  - Alimentation en eau potable
  - Réception des matières premières
  - Suivi de la température des enceintes froides
  - Cuisson / refroidissement rapide
  - Distribution des plats

- Présentation des documents H.A.C.C.P. :
  - Champ d'application
  - Documents relatifs à l'analyse des dangers, mesures préventives et identification des C.C.P. et B.P.H.
  - Documents relatifs aux C.C.P.
  - Vérification de l'application et de l'efficacité bactériologique du Plan de Maîtrise Sanitaire
  - Gestion documentaire
- Traçabilité et gestion des produits non conformes

### **3<sup>e</sup> étape un an après la 2<sup>e</sup> étape. Formation au suivi du P.M.S. :**

Points clefs de l'hygiène alimentaire appuyés sur les pratiques professionnelles des stagiaires dans leur cuisine (module 5)

#### **Méthodes pédagogiques et support documentaire**

- Vidéo-projection, mise en situation pratique en cuisine, réponse aux interrogations concrètes des participants
- P.M.S. :
  - Adaptation à l'établissement avec le responsable et le personnel
  - Installation de la version informatique
  - Remise d'une version papier
  - Formation à la gestion documentaire



**Calendrier des sessions**

Mercredi 22 septembre 2021

**Horaires**

de 8h45 à 12h30 et de 13h45 à 17h

**Type d'établissement concerné**

Tout type de cuisine fabriquant et distribuant les repas

**Public concerné**

Personnel chargé de l'élaboration des menus

**Durée :**

7 heures

**Lieu :**

Laboratoire Départemental

**Tarif**

234 € / participant

**Objectif****Disposer des repères nécessaires à l'élaboration des menus****Contenu**

- Textes réglementaires encadrant la qualité nutritionnelle des repas servis
- Recommandations actuelles en matière de nutrition (GEMRCN) et au regard de la loi (EGALIM)
- Intérêt nutritionnel des différents groupes d'aliments
- Besoins nutritionnels spécifiques en fonction de l'âge
- Règles de base de l'équilibre alimentaire
- Présentation des documents de validation de la qualité nutritionnelle des repas servis : tableaux de fréquence et autres documents
- Présentation d'un outil d'aide à l'élaboration des menus : le plan alimentaire
- Conclusion
  - Discussion
  - Evaluation de la formation

**Méthodes pédagogiques**

- Vidéo projection, exemples pratiques

**Support documentaire**

- Document remis à chaque stagiaire

# MODULE **7B** Qualité nutritionnelle des repas servis : mise en application

## **Calendrier des sessions**

Mercredi 29 septembre 2021

## **Horaires**

de 8h45 à 12h30 et de 13h45 à 17h

## **Type d'établissement concerné**

Tout type de cuisine fabriquant et distribuant les repas

## **Public concerné**

Personnel chargé de l'élaboration des menus  
(ayant effectué le module 7A)

## **Durée :**

7 heures

## **Lieu :**

Laboratoire Départemental

## **Tarif**

234 € / participant

## **Contenu**

- Rappel des points théoriques importants
- Analyse de menus
- Repérage des informations nutritionnelles importantes sur les documents « fournisseurs »
- Rédaction de fiches « recette maison »
- Analyse nutritionnelle des préparations « maison »
- Validation de la qualité nutritionnelle des repas servis grâce au tableau des fréquences
- Rédaction d'un plan alimentaire
- Conclusion
  - Discussion
  - Evaluation de la formation

## **Méthodes pédagogiques**

- Vidéo-projection, exemples pratiques, exercices d'application

## **Support documentaire**

- Document remis à chaque stagiaire

# MODULE **7C** Points clefs du Plan Alimentaire dans les établissements accueillant des personnes âgées

## Date

à définir conjointement

## Horaires

à définir conjointement

## Type d'établissement concerné

Etablissements accueillant des personnes âgées

## Public concerné

Personnel de cuisine et personne établissant les menus

## Durée :

6 heures

## Lieu :

sur site

## Tarif

**910 € / participant**

+ frais de déplacement (0,51 € HT/km)

## Objectifs

- Garantir la qualité nutritionnelle des repas servis
- Préserver le statut nutritionnel des personnes restaurées
- Lutter contre la dénutrition

## Contenu

- Formation réalisée notamment pendant le service du déjeuner permettant de :
  - apprécier le niveau d'application des dispositions réglementaires (décret n° 2012-144 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux – décret n° 2012-143 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements de santé),
  - apprécier le niveau d'application des recommandations nutritionnelles GEMRCN 2015 et de la loi Egalim relatives aux personnes âgées
  - apprécier le niveau d'adaptation de la prestation restauration aux situations nutritionnelles spécifiques
  - sensibiliser les équipes sur l'importance du soin nutritionnel.
- Conclusion
  - Discussion
  - Evaluation de la formation

## Méthodes pédagogiques

- Vidéo-projection, mise en situation pratique en cuisine, réponse aux interrogations concrètes des participants

## Support documentaire

- Document remis aux stagiaires





# BULLETIN D'INSCRIPTION

à renvoyer par mail à [laboratoire.departemental@cotedor.fr](mailto:laboratoire.departemental@cotedor.fr)

Pour plus de renseignements sur les formations, vous pouvez contacter au **03 80 63 67 70** :

- Olivier DUFOUR, responsable prélèvements et sécurité alimentaires
- Nathalie DUTILLEUL, secrétariat clients
- Anne-Laure DEQUIEDT, responsable du service de microbiologie alimentaire

## Responsable du suivi de l'inscription

M./Mme \_\_\_\_\_

Fonction \_\_\_\_\_

Société / Établissement \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code Postal \_\_\_\_\_ Ville \_\_\_\_\_

Tél. \_\_\_\_\_

Mail. \_\_\_\_\_



### Laboratoire Départemental de la Côte-d'Or

2 ter rue Hoche • CS 71778 • 21017 Dijon Cedex

Tél. 03 80 63 67 70 • Fax 03 80 43 54 52 • [laboratoire.departemental@cotedor.fr](mailto:laboratoire.departemental@cotedor.fr)

[laboratoire.cotedor.fr](http://laboratoire.cotedor.fr)

numéro de formateur : 26.21.P.0029.21

Nom et prénom des participants	Module choisi		Date retenue
M./Mme .....	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 4	
Fonction.....	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 7A	.....
	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 7B	
M./Mme .....	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 4	
Fonction.....	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 7A	.....
	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 7B	
M./Mme .....	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 4	
Fonction.....	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 7A	.....
	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 7B	
M./Mme .....	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 4	
Fonction.....	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 7A	.....
	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 7B	
M./Mme .....	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 4	
Fonction.....	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 7A	.....
	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 7B	

- module 5 sur site (sur rendez-vous). Nombre de participants .....
- module 6 sur site (sur rendez-vous). Nombre de participants .....
- module 7C sur site (sur rendez-vous). Nombre de participants .....

### Modalités pratiques d'inscription et de paiement

Vous pouvez vous inscrire via le site internet du laboratoire, rubrique «infos pratiques-contact-inscription formation hygiène et équilibre alimentaires» ou en renvoyant ce bulletin par mail.

Frais de déplacement et déjeuner non compris.

Une attestation de formation est remise à chaque participant.

Un devis de prestations vous sera adressé avant la formation et la facture vous parviendra dès la fin de la formation.

Le nombre de participants ne peut excéder 12 personnes par session.

**Le Laboratoire Départemental se réserve le droit d'annuler une session en cas de participation insuffisante (4 personnes minimum).**

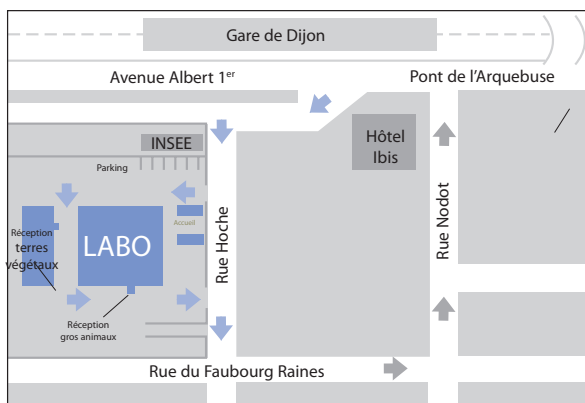
En cas d'absence non justifiée d'un ou plusieurs stagiaires inscrits, les frais de la prestation seront dûs.



Toutes nos formations « inter » sont adaptables en intra entreprise. Le service formation ou le secrétariat clients du laboratoire sont également à votre disposition pour répondre à toute demande :

- d'élaboration de P.M.S. ou de dossier d'agrément
- d'audit de vérification du P.M.S.

**CONTACTEZ-NOUS !**



© Direction communication CD21/SRB/Photo : Ph.Gillet - 12/20