

# Laboratoires Terana

## Catalogue de formation 2019

### Hygiène des aliments

Numéro  
d'enregistrement  
**83 63 04656 63**  
Cet enregistrement  
ne vaut pas  
agrément à l'Etat



#### **FORMATION REGLEMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE**

Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 83002162012

**14h (soit 2x7h) – 8h30 à 16h30**  
**320 € HT/personne**

Avoir toutes les clefs pour  
démarrer son activité.

Les professionnels se  
lançant dans une activité de  
restauration commerciale.

#### **BONNES PRATIQUES D'HYGIENE + NETTOYAGE / DESINFECTION**

**7h – 8h30 à 16h30**  
**189 € HT/personne**

Acquérir les grandes bases  
de l'hygiène, adopter les  
bons gestes et les bonnes  
méthodes.

Tous les professionnels de  
la restauration et des  
métiers de bouche.

#### **BONNES PRATIQUES D'HYGIENE**

**4h – 8h30 à 12h30**  
**99 € HT/personne**

Utiliser les bons produits et  
les bonnes méthodes pour  
les tâches de nettoyage et  
de désinfection.

Les professionnels de la  
filière agro-alimentaire et de  
la distribution.

#### **NETTOYAGE / DESINFECTION**

**3h – 13h30 à 16h30**  
**99 € HT/personne**

#### **METHODE HACCP PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

**7h – 8h30 à 16h30**  
**260 € HT/personne**

Savoir élaborer et faire vivre  
son PMS, connaître les  
grands principes de  
l'HACCP.

Tous les professionnels de  
la restauration et des  
métiers de bouche.

Les professionnels de la  
filière agro-alimentaire et de  
la distribution.

#### **EQUILIBRE NUTRITIONNEL**

**7h – 8h30 à 16h30**  
**260 € HT/personne**

Connaître et appliquer les  
exigences nutritionnelles.

Les professionnels de la  
restauration collective : chef  
de cuisine, cuisinier,  
gestionnaire, diététicien...



Référencement DATADOCK  
Sous le numéro 00003187

[www.labo-terana.fr](http://www.labo-terana.fr)



# Laboratoires Terana

## Catalogue de formation 2019

### Autres formations

Numéro  
d'enregistrement  
**83 63 04656 63**  
Cet enregistrement  
ne vaut pas  
agrément à l'Etat



#### AGREMENT SANITAIRE

**5 journées**  
**2 756€ HT**

**Possibilité de demi-journées supplémentaires**  
**830€ HT pour 3h30**



Accompagnement à l'élaboration ou à la mise à jour de l'agrément sanitaire.



Les professionnels de la restauration et métiers de bouche soumis à l'agrément sanitaire.

#### GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**14h – 8h30 à 16h30**  
**147 € HT/heure**

Comprendre les enjeux, identifier les postes de gaspillage et définir les axes de réduction du gaspillage.

Tous les professionnels de la restauration collective, commerciale et des métiers de bouche désirant réduire le gaspillage et maîtriser les déchets.

#### FORMATION DYNAMIQUE « AUDIT FLASH » HYGIENE

**260 € HT/heure**

Vérifier la conformité du lieu de production vis-à-vis du Paquet Hygiène (852/2004) et entreprendre les bonnes actions correctives face à toute non-conformité.

Tous les professionnels de la restauration et des métiers de bouche.

Les professionnels de la filière agroalimentaire et de la distribution.

Les sessions de formation peuvent être réalisées **chez vous** (intra-entreprise) **ou au laboratoire** (interentreprises). Les sessions sont ouvertes pour 4 inscrits minimum dans la limite des places disponibles (12 maximum). N'hésitez pas à nous demander les programmes détaillés par mail ou téléphone.

**TERANA** développe en permanence ses prestations pour répondre aux besoins de professionnels. A ce titre, **TERANA** peut vous proposer bien d'autres formations et prestations **adaptées à votre activité** :

- 🔗 Diagnostic gaspillage alimentaire
- 🔗 Évaluation du risque légionelle
- 🔗 Formation sur le risque légionelle
- 🔗 Interprétation des résultats d'analyse
- 🔗 Formation gestes & postures

- 🔗 Formation gestion de crise
- 🔗 Élaboration des diagrammes de fabrication
- 🔗 Audit complet
- 🔗 Mise à jour de votre documentaire

Attentif à ses usagers, **TERANA** s'adapte à votre demande. Nous réalisons des modules personnalisables et intervient dans vos structures. Afin de vous accompagner au mieux, n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et indiquez-nous vos attentes et besoins en termes de formations.



Référencement DATADOCK  
Sous le numéro 00003187

[www.labo-terana.fr](http://www.labo-terana.fr)

