

Catalogue de formations

- Hygiène
- Nutrition
- Gaspillage alimentaire



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



LABORATOIRES D'ANALYSES POUR LA SANTÉ PUBLIQUE

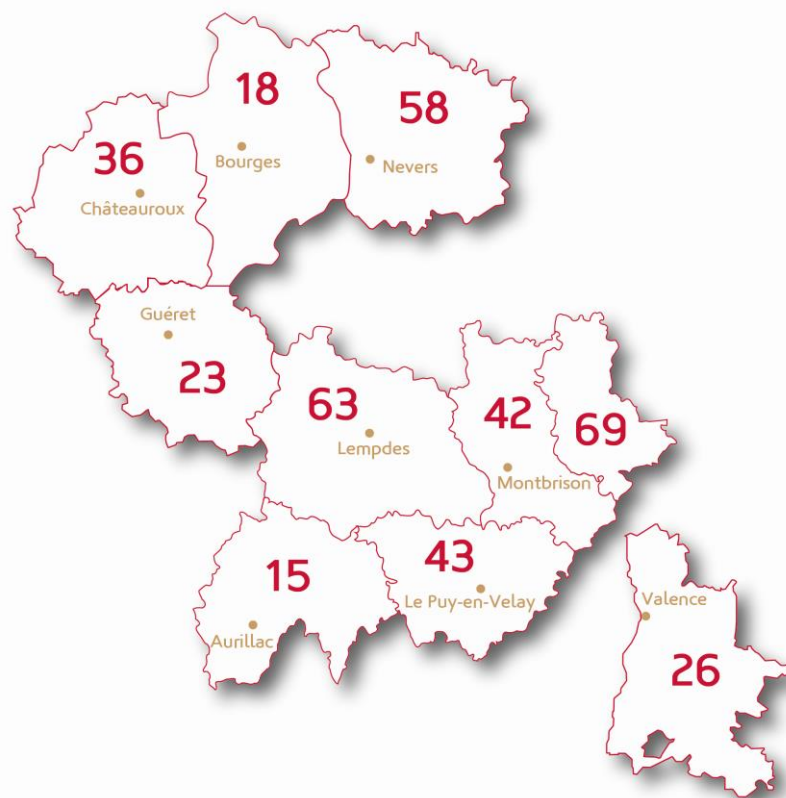
www.labo-terana.fr



Accompagner les professionnels de la restauration et de l'agroalimentaire

Métiers de bouche, restaurateurs, industriels professionnels de l'agroalimentaire... **TERANA** vous accompagne pour assurer la **qualité de vos produits** et garantir la sécurité des consommateurs.

Analyses, audits, formations, conseils en hygiène et gaspillage alimentaire... **TERANA** met à votre disposition ses **60 ans d'expertise** et un **accompagnement personnalisé** sur les départements du Cantal, Cher, Loire, Haute-Loire, Nièvre, Puy-de-Dôme, Drôme, Indre, Creuse et du Rhône.



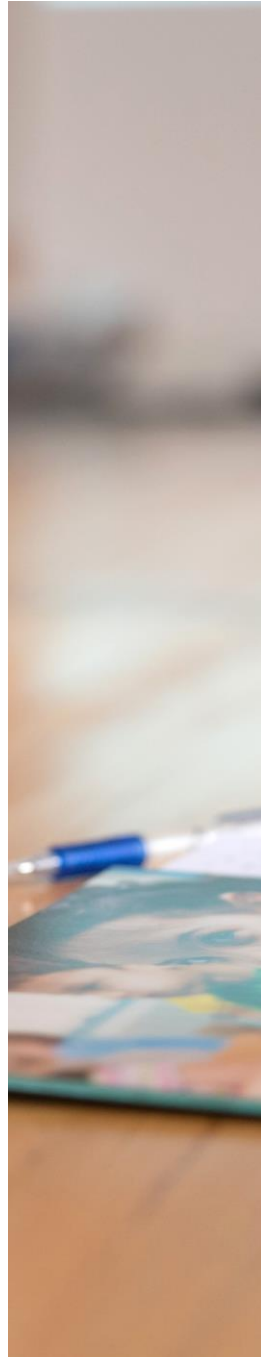
NOS PRESTATIONS

■ FORMATIONS

La formation continue est un processus d'apprentissage permettant aux professionnels de maintenir leurs compétences et acquérir des connaissances fondamentales à travers un enseignement bienveillant.

■ DIAGNOSTICS / AUDITS

L'audit et le diagnostic sont une photographie, un état des lieux à un instant donné. Ils permettent de valoriser les points de conformités et mettre en lumière les difficultés face à un référentiel donné.



■ DOCUMENTAIRES

Les documents réglementaires sont souvent méconnus et peu maîtrisés par les professionnels. Nous vous accompagnons pour faire d'un document réglementaire un vrai outil de pilotage et d'amélioration continue.

■ CONSEILS

Pour permettre aux professionnels d'atteindre leurs objectifs et lever les freins, TERANA met à disposition ses experts afin d'analyser les situations et de vous apporter des solutions sur mesure.



À PROPOS DE NOTRE ÉQUIPE



Axel MOREL

*Hygiène des aliments,
microbiologie et gaspillage
alimentaire*



Elisabeth CAZIN

*Hygiène des aliments,
microbiologie et gaspillage
alimentaire*



Priscilla DESCHAMPS

*Hygiène des aliments,
microbiologie et gaspillage
alimentaire*



Julien TESTU

*Alimentation durable et
animation environnement*



Marie FRETIN

*Responsable de service
microbiologie et formatrice*



Vincent BRUNEL

*Attaché commercial et
auditeur/formateur en hygiène
des aliments*



Paloma PERRON

*Responsable du pôle ACF
pour le GIP TERANA*

FORMATIONS

Métiers de bouche, restaurateurs, industriels, professionnels de l'agroalimentaire... **TERANA** forme vos équipes afin de vous donner les outils pour répondre aux exigences réglementaires.

Formation en inter ou intra entreprise, accompagnement, conseils : nos experts mettent à dispositions des formations à la carte pour s'adapter au mieux à vos problématiques et besoins.

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre **Opérateur de Compétences (OPCO)**.

Votre avis sera sollicité à l'aide de questionnaires de satisfaction un en fin de formation et un 1 mois plus tard.

Le taux de satisfaction clients de 2023 à atteint le score de :

2,77/3

Nous travaillons pour parfaire ce score à l'aide vos avis!



Des formations expérientielles adaptées à vos besoins



Une approche participative, transversale & fédératrice

Au-delà des obligations légales et réglementaire, la formation continue est un lieu d'échange, de retour d'expérience et de fédération. Nos méthodes d'apprentissage permettent de mettre l'apprenant au cœur de la formation. Le formateur devient alors « animateur » et « facilitateur » d'échanges entre professionnels. Le groupe de formation partage son savoir, son expertise et ses expériences au bénéfice de tous. En résumé, les actions de formation sont coconstruites avec chaque groupe pour une expérience unique, immersive et interactive.



Notre ingénierie de formation à la carte

Nos formateurs sont à votre écoute pour élaborer le programme de formation adapté à vos besoins et vos contraintes. Nous vous écoutons et créons des parcours sur mesure pour accompagner les équipes au plus proche de leur réalité.



La technologie au service de la pédagogie

Nous avons fait le choix d'une formation en salle virtuelle de façon à ce que les apprenants bénéficient d'un formateur en ligne pour dispenser la formation. Avec des capsules synchrones et asynchrones, l'apprenant est sollicité selon différents moyens pour favoriser le cheminement de mémorisation. Avec des outils d'animation numérique, les formations à distance restent toujours aussi interactives et participatives. Dans une démarche de progrès permanent, la formation à distance a su créer une double dynamique pédagogique et technologique.



OBJECTIF : identifier et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans votre établissement.

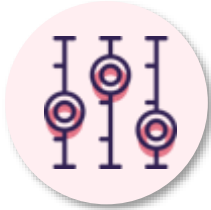
BONNES PRATIQUES D'HYGIENE



4h de formation



Intra-entreprise
Inter-entreprises



Niveau 1
Formation accessible
sans prérequis



Professionnels de la
restauration, agro-
alimentaire métiers
de bouche

PROGRAMME DE FORMATION

Généralités

Les enjeux de l'hygiène
Définition de l'hygiène
Notion de sécurité/salubrité

Les dangers en restauration

Les dangers biologiques,
chimiques, physiques et
allergènes.

Les mesures de maîtrise

Les voies de contamination
Les 10 engagements d'hygiène

Votre avis sera sollicité à l'aide de questionnaires de satisfaction un en fin de formation et un 1 mois plus tard. Le taux de satisfaction clients de 2023 à atteint le score de **93%**.

Nous travaillons pour parfaire ce score à l'aide vos avis!

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Vidéo



Reportage photos



Mise en situation



Livret de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).





BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

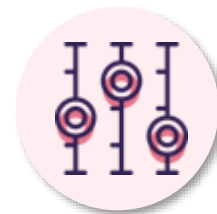
OBJECTIF : comprendre la réglementation et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène dans votre établissement.



7h de formation



Intra-entreprise
Inter-entreprises
Formation à distance



Niveau 1
Formation accessible
sans prérequis



Professionnels de la
restauration, agro-
alimentaire, métiers
de bouche.

PROGRAMME DE FORMATION

Hygiène des aliments

Les enjeux de l'hygiène
Les 4 dangers en cuisine
Les voies de contamination
Les mesures de maîtrise

Les fondamentaux de la réglementation

Règlementation européenne
Règlementation française
Les contrôles officiels

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Les bonnes pratiques
L'analyse des dangers
La traçabilité
La gestion des non-conformités

Votre avis sera sollicité à l'aide de questionnaires de satisfaction un en fin de formation et un 1 mois plus tard.

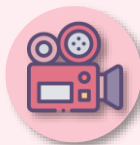
Le taux de satisfaction clients de 2023 à atteint le score de **93%**.

Nous travaillons pour parfaire ce score à l'aide vos avis!

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Vidéo



Reportage photos



Exercices
d'application



Livret de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).



OBJECTIF : comprendre les enjeux réglementaires afin de bien démarrer son activité et mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène.

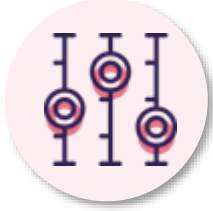
FORMATION RÉGLEMENTAIRE



14h de formation



Intra-entreprise
Inter-entreprises



Niveau 1
Formation accessible
sans prérequis



Professionnels de la
restauration, agro-
alimentaire, métiers
de bouche

PROGRAMME DE FORMATION

Conforme à l'arrêté du 12 février 2024

Hygiène des aliments

Les enjeux de l'hygiène
Les 4 dangers en cuisine
Les voies de contamination
Les mesures de maîtrise
Les 10 bonnes pratiques

Les fondamentaux de la réglementation

Règlementation européenne
Règlementation française
Les contrôles officiels
Les responsabilités des opérateurs

Le Plan de Maîtrise Sanitaire

Rédaction des bonnes pratiques
Mettre en œuvre l'HACCP
Analyse de la traçabilité
Gestion des non-conformités
Votre avis sera sollicité à l'aide de questionnaires de satisfaction un en fin de formation et un 1 mois plus tard. Le taux de satisfaction clients de 2023 à atteint le score de 93%.

Nous travaillons pour parfaire ce score à l'aide vos avis!

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Témoignages



Reportage photos



Exercices d'application



Livret de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).



FORMATION

Savoir élaborer et faire vivre son PMS

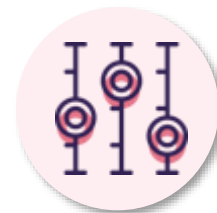
OBJECTIF : comprendre les composantes du PMS, interpréter les bonnes pratiques d'hygiène, mettre en œuvre la méthode HACCP, gestion des non-conformités.



14h de formation



Intra-entreprise
Inter-entreprises



Niveau 1
Formation accessible
sans prérequis



Professionnels de la
restauration, agro-
alimentaire, métiers
de bouche

PROGRAMME DE FORMATION

Plan de Maîtrise Sanitaire

Obligations règlementaires
Description du contenu

Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les enjeux de l'hygiène
Les bonnes Pratiques en cuisine
Gestion des prestataires externes

Analyse HACCP

Origine de l'analyse des risques
Différence entre danger & risque
Présentation des étapes
Mise en œuvre de la méthode

Traçabilité & non-conformités

Les enjeux de la traçabilité
Les auto-contrôles
Gestion des non-conformités
Votre avis sera sollicité à l'aide de questionnaires de satisfaction un an après la fin de formation et un 1 mois plus tard. Le taux de satisfaction clients de 2023 a atteint le score de **93%**.

Nous travaillons pour parfaire ce score à l'aide vos avis!

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Exercices
d'application



Etude de cas




Mise en situation



Livret de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).



COMPRENDRE LES RÉSULTATS D'ANALYSE

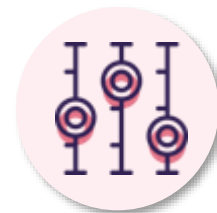
OBJECTIF : à la découverte des microbes alimentaires pour mieux interpréter ses résultats d'analyses et mettre en œuvre les actions correctives.



4h de formation



Intra-entreprise
Inter-entreprises



Niveau 1
Formation accessible
sans prérequis



Professionnels de la
restauration, agro-
alimentaire, métiers
de bouche

PROGRAMME DE FORMATION

Les germes alimentaires

Découverte des microbes
Germes recherchés
Critères & seuils réglementaires
Interprétation des résultats

Origines des contaminations

Voies de contamination
Méthode des 5M
Causes probables de contamination selon les germes

Plan d'action

Que faire en cas d'analyses non satisfaisantes?
Préconisation d'actions correctives

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Reportage photos



Etude de cas



Exposés théoriques



Livret de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).





OBJECTIF : comprendre la Légionellose et maîtriser le risque dans votre réseau d'eau chaude sanitaire.

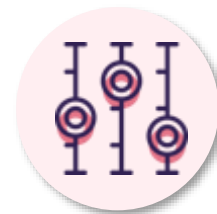
LE RISQUE LÉGIONELLES



4h de formation



Intra-entreprise
Inter-entreprises



Niveau 1
Formation accessible
sans prérequis



Tout établissements
recevant du public

PROGRAMME DE FORMATION

Règlementation française

Les textes nationaux
Vos obligations

La bactérie

Les caractéristiques
Multiplication des germes
La maladie (Légionellose)

Comment maîtriser le danger de ce pathogène dans vos réseaux d'eau chaude sanitaire ?

Les matériaux
Maîtrise de la température
Prélèvements et analyses

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Photos
d'installation



Analyses de schémas



Visite technique
sur site



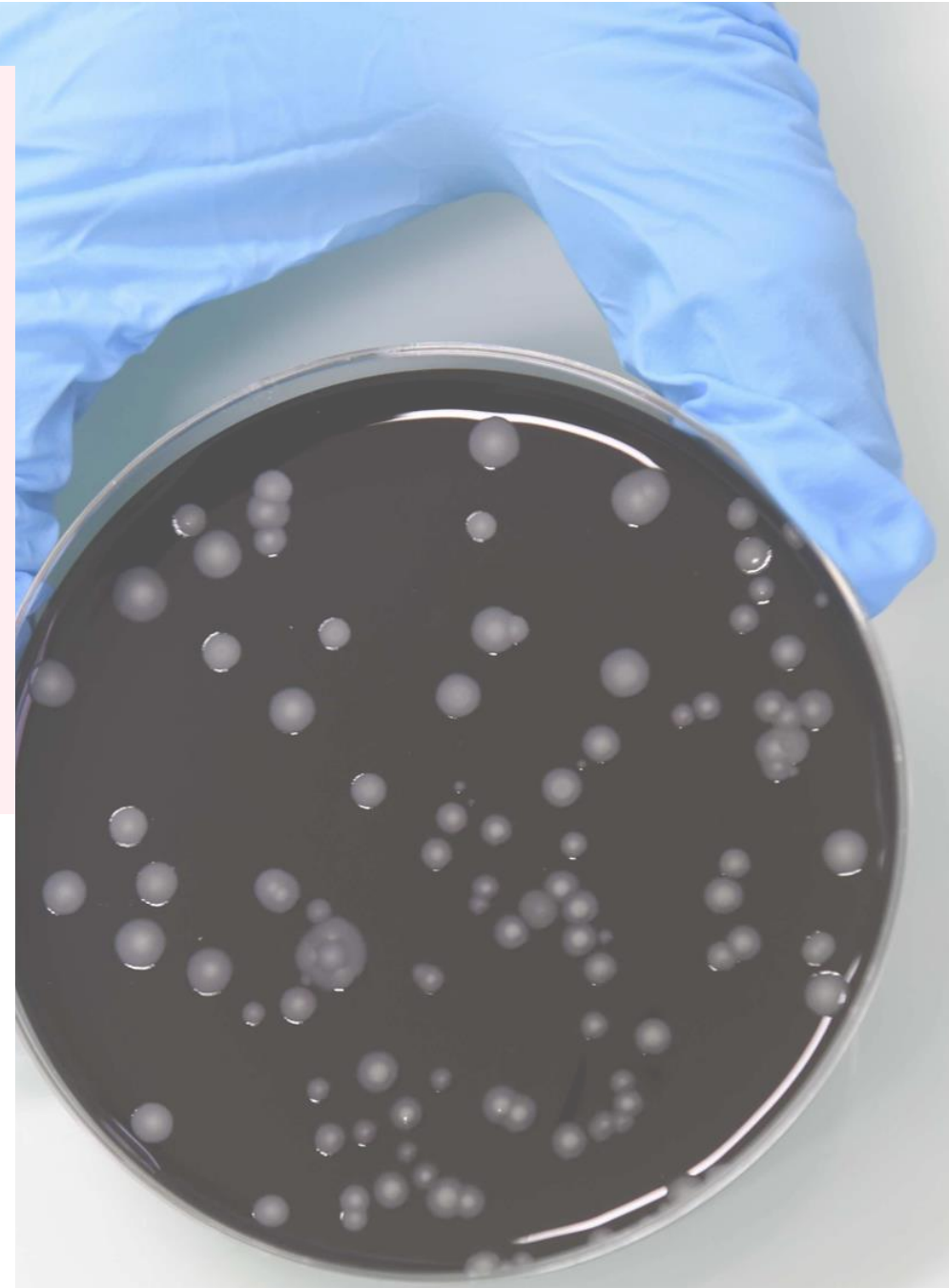
Livret de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).


PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES
*Liberté
Égalité
Fraternité*

DIRECCTE 83 63 04656 63





**SENSIBILISATION
À LA LUTTE CONTRE LE
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**

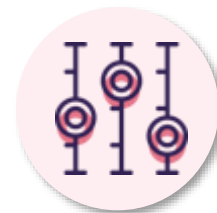
OBJECTIF : comprendre les liens entre le gaspillage alimentaire et les enjeux de l'alimentation durable pour mieux agir en restauration collective.



7h de formation



Intra-entreprise
Inter-entreprises



Niveau 1
Formation accessible
sans prérequis



Tout établissements
de restauration

PROGRAMME DE FORMATION

Les enjeux du gaspillage

Description des enjeux
Les chiffres du gaspillage
Notions & définitions

Les causes du gaspillage

Identification des causes
Classement en familles de cause

Les solutions

Description des solutions
Expérimentation d'un plan d'action
Les actions phares

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Témoignages



Travaux individuels
& collectifs



Exposés
théoriques



Livret de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).





SENSIBILISATION À L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL

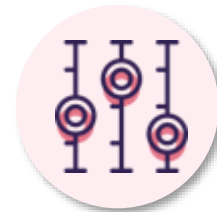
OBJECTIF : Connaitre les principes de l'équilibre alimentaire. Savoir structurer un repas, une journée et une semaine équilibrée.



4h de formation



Intra-entreprise
Inter-entreprises



Niveau 1
Formation accessible
sans prérequis



Professionnels de la
restauration, agro-
alimentaire, métiers
de bouche

PROGRAMME DE FORMATION

La réglementation française

- Le PNNS 4
- Le PNA 3
- Le PNAN

Qu'est-ce que l'équilibre alimentaire ?

- Les trois principes : qualité, quantité et rythme alimentaire
- Les autres régulations

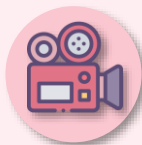
Manger équilibré

- Les familles d'aliments
- Structure d'un repas
- Équilibrer une journée
- Composer une journée équilibrée

MODALITES PEDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Vidéo



Quiz



Exercices
d'application



Livret de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).



DES GOÛTS ET DÉGOÛTS

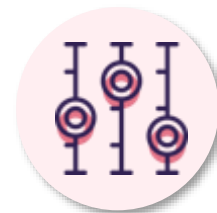
OBJECTIF : Connaître les déterminants de l'alimentation et les facteurs du comportement alimentaire pour mieux accompagner les convives.



7h de formation



Intra-entreprise
Inter-entreprises



Niveau 1
Formation accessible
sans prérequis



Professionnels de la
restauration,
accompagnateurs du
repas et éducateurs

PROGRAMME DE FORMATION

Pourquoi nous n'aimons pas tout manger ?

Nos goûts, nos dégoûts sont liés à nos sens et nos cultures. Comprendre notre fonctionnement sensoriel et culturel permet de mieux prendre en compte les réactions des convives et d'adapter les pratiques de la restauration :

- Les formes de rejets alimentaires,
- Les conséquences comportementales,
- Les méthodes pour accompagner les convives.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Témoignages



Travaux individuels & collectifs



Exposés théoriques



Livret de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).





ENGAGEMENT DANS LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

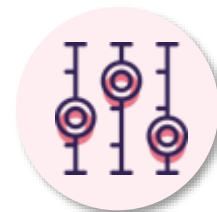
OBJECTIF : identifier les axes de motivation, comprendre comment lever les freins pour engager son établissement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.



7h de formation



Intra-entreprise
Inter-entreprises



Niveau 2

Formation accessible
après avoir réalisé le
niveau 1



Professionnels de la
restauration, agro-
alimentaire, métiers
de bouche

PROGRAMME DE FORMATION

Les sources de motivation

Description des enjeux
Notions & définitions
Activer les axes de motivation

Identifier les freins

Identification des freins au projet
Classement en familles de freins
Leviers pour les accompagner

Cadrage du projet

Définition de l'objectif
Lister les moyens & ressources
Méthodologie de réunion

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Témoignages



Travaux individuels & collectifs



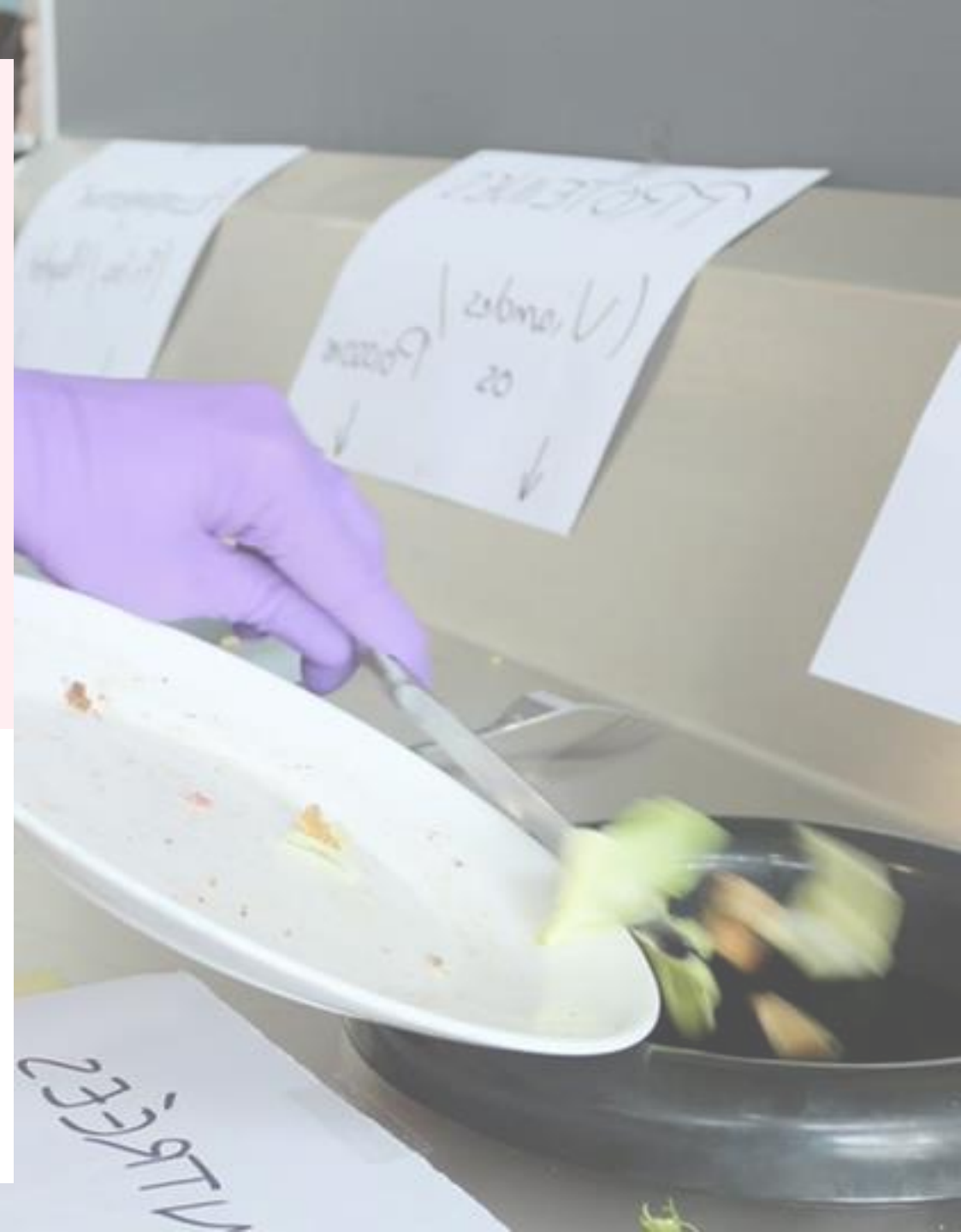
Exposés théoriques



Livret de formation

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).





ÉQUILIBRER UN REPAS VÉGÉTARIEN

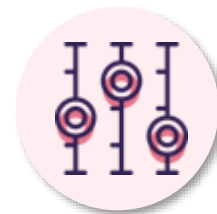
OBJECTIF : Comprendre l'obligation hebdomadaire du repas végétarien. Comprendre l'équilibre alimentaire sans chair animale. Savoir composer un repas végétarien équilibré.



4h de formation



Intra-entreprise



Niveau 1

Pas de prérequis
nécessaire



Professionnels de la
restauration, agro-
alimentaire, métiers
de bouche

PROGRAMME DE FORMATION

Introduction

- Les enjeux de l'alimentation végétarienne en restauration collective
- Point sur la réglementation

Protéines végétales & équilibre alimentaire

- Mon assiette végétarienne
- Protéines animales versus protéines végétales
- Les différentes associations

Conception de menus végétariens

- Élaboration pas à pas
- Travail de groupes

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES



Présentation Powerpoint



Échanges d'expériences



Travaux individuels & collectifs



Exercices d'application



Supports / Recettes

PRISE EN CHARGE

Toutes nos formations sont éligibles à la prise en charge de votre Opérateur de Compétences (OPCO).

Lavage des mains, respect de la chaîne du froid, utilisation des produits d'entretien, évaluation de l'état des locaux et des matériels...

Faites appel à nos professionnels pour valoriser vos bonnes pratiques d'hygiène et identifier les axes d'amélioration lors d'un audit personnalisé.

À l'issue de la visite, nos auditeurs réalisent un débriefing avec vos équipes, vous conseillent et vous remettent un rapport détaillé.

DIAGNOSTICS & AUDITS





AUDIT HYGIÈNE

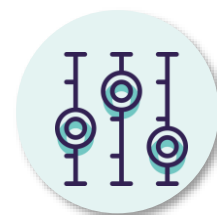
OBJECTIF : état des lieux exhaustif de vos locaux et productions. Évaluation des points forts et des axes d'amélioration.



2 à 8h d'audit
hygiène



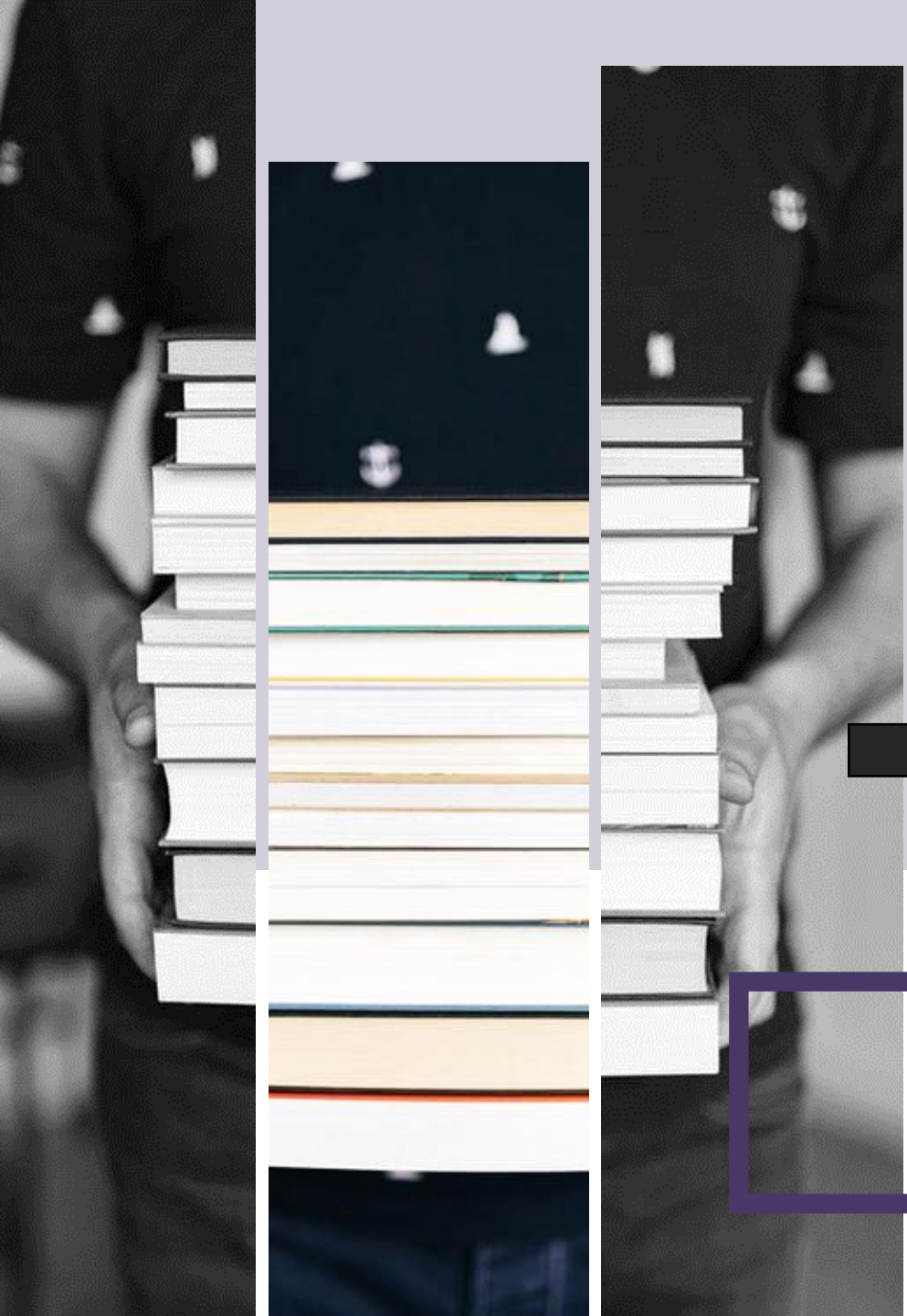
Intra-entreprise
Mono- ou multi-sites



Niveau 3
Audit complet
hygiène & locaux



Professionnels de la
restauration, agro-
alimentaire, métiers
de bouche



Parce qu'il n'est pas toujours facile de composer avec les obligations administratives, **TERANA** vient à votre secours pour formaliser vos documents réglementaires. Plan de Maîtrise Sanitaire, Dossier d'Agrément, validation de process...

Nos auditeurs-formateurs vous aident à rédiger, mettre à jour les procédures et enregistrements jusqu'à la validation par les autorités compétentes.

DOCUMENTAIRES

CONSEILS

Service public de proximité, **TERANA** vous accompagne de manière personnalisée pour répondre à vos attentes. Nos équipes s'engagent ainsi à rester proches de vous en vous offrant une grande disponibilité. Ils sauront vous conseiller pour répondre à toutes vos problématiques hygiène, alimentation et gaspillage alimentaire.



Un réseau
de proximité
Pour veiller à
la qualité de
vie de tous

TERANA CANTAL

100 rue de l'Égalité
15013 Aurillac Cedex
04 71 45 58 80
cantal@labo-terana.fr

TERANA CHER

216 rue Louis Mallet
18020 Bourges Cedex
02 48 21 15 31
cher@labo-terana.fr

TERANA CREUSE

42 route de Guéret
23380 Ajain
0555818730
creuse@labo-terana.fr

TERANA DRÔME

37 avenue de la Lautagne
26000 Valence
0475817070
drome@labo-terana.fr

TERANA INDRE

Cité Administrative
CS 70502
36018 Châteauroux Cedex
02 54 22 01 85
indre@labo-terana.fr

TERANA LOIRE

7 avenue Louis Lépine • Z.I. de
Vaure
• CS 80207 •
42605 Montbrison Cedex
04 77 58 28 05
loire@labo-terana.fr

TERANA HAUTE-LOIRE

16 rue de Vienne
CS 70081 • 43009 Le Puy-en-
Velay Cedex
04 71 05 76 76
hauteloire@labo-terana.fr

TERANA NIÈVRE

Rue de la Fosse aux loups
• BP 25 •
58028 Nevers Cedex
nievre@labo-terana.fr

TERANA PUY-DE- DÔME

Site de Marmilhat
20 rue Aimé Rudel • BP 42
63370 Lempdes
04 73 90 10 41
puydedome@labo-
terana.fr

Retrouvez
toutes nos prestations sur

www.labo-terana.fr

• **Analyses** • **Audits**
• **Formations** • **Conseils**



LABORATOIRES D'ANALYSES POUR LA SANTÉ PUBLIQUE

www.labo-terana.fr

