

# Audit Conseil Formation

Catalogue 2026



AVEYRON LABO

195 Rue des artisans - ZA Bel Air - B.P. 3118 - 12031 RODEZ Cedex 9

Tél : 05.65.76.51.30 – Fax : 05.65.76.51.31

<http://www.aveyron-labo.com> – [serviceclients@aveyron-labo.fr](mailto:serviceclients@aveyron-labo.fr)





FORMATIONS INTRA - ENTREPRISE .....	4
Les bonnes pratiques d'hygiène et HACCP en agro-alimentaire .....	5
Les bonnes pratiques d'hygiène en boucherie .....	6
Les bonnes pratiques d'hygiène et TIAC en restauration collective .....	7
Les bonnes pratiques d'hygiène en office satellite .....	8
Les bonnes pratiques d'hygiène en Crèche .....	9
Le Plan de Maîtrise Sanitaire .....	10
L'agrément sanitaire .....	11
Agrément sanitaire et conformité réglementaire en agro-alimentaire .....	12
Le risque lié aux légionelles dans le réseau d'eau chaude sanitaire .....	13
Entretien et nettoyage désinfection des locaux .....	14
AUDIT .....	15
Audit hygiène en restauration commerciale .....	16
Audit hygiène en restauration collective – cuisine sur place .....	17
Audit hygiène en restauration collective dérogatoire .....	18
Audit hygiène en cuisine centrale .....	19
Audit hygiène en cuisine satellite .....	20
Audit hygiène de la sortie cuisine à la remise au consommateur .....	21
Audit hygiène artisans .....	22
Audit locaux .....	23
CONSEIL .....	24
Accompagnement dossier agrément sanitaire .....	25
Accompagnement PMS .....	26

*(Liste non exhaustive en fonction de vos besoins)*



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

Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 73 12 00506 12 auprès du Préfet de Région de Midi-Pyrénées.

Notre certification QUALIOPi peut permettre la prise en charge de sessions de formation par votre OPCO.

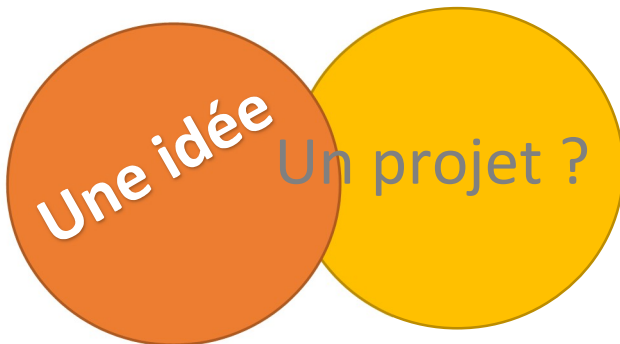


---

*Afin que les formations soient accessibles à tous,  
nous invitons les personnes qui ont besoin  
d'aménagements à nous le signaler en nous  
contactant directement*

---

Les durées de prestation sont données à titre indicatif, elles peuvent être adaptées en fonction de vos besoins, du contenu, du nombre de salariés à former, de la taille et de l'activité de votre établissement, etc



**N'hésitez pas à nous contacter pour nous en parler.**

**Nous étudierons votre demande pour vous proposer une offre adaptée.**



# FORMATIONS



# INTRA - ENTREPRISE

# Les bonnes pratiques d'hygiène et HACCP en agro-alimentaire

## Objectifs

- ✓ Comprendre le contexte et les enjeux de la Sécurité des Denrées Alimentaires en lien avec la réglementation.
- ✓ Assimiler les notions de danger dans le secteur agro-alimentaire
- ✓ Connaître les règles d'hygiène essentielles en agro-alimentaire

## Prérequis

Aucun

## Programme

1. Connaître le cadre réglementaire de l'hygiène des aliments
2. Les différents types de dangers
3. Les moyens de maîtrise
4. Méthode HACCP

## Méthode pédagogique

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- Exercices pratiques / études de cas

## Evaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire : questionnaire

Des acquis du stagiaire : QCM

**Durée : 4h00**

**Public visé : Artisans, opérateur de production en industrie agro-alimentaire, cuisiniers**

**Lieu : Dans vos locaux**

# Les bonnes pratiques d'hygiène en boucherie

## Objectifs

- ✓ Comprendre le contexte et les enjeux de la Sécurité des Denrées Alimentaires en lien avec la réglementation.
- ✓ Assimiler les notions de danger dans le secteur agro-alimentaire
- ✓ Connaitre les règles d'hygiène essentielles en agro-alimentaire

## Prérequis

Aucun

## Programme

1. Connaitre le cadre réglementaire de l'hygiène des aliments
2. Les différents types de dangers
3. Les moyens de maîtrise

## Méthode pédagogique

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- Exercices pratiques / études de cas

## Evaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire : questionnaire

Des acquis du stagiaire : QCM

**Durée : 4h00**

**Public visé : Artisans bouchers-charcutiers traiteur, opérateurs de production en industrie agro-alimentaire**

**Lieu : Dans vos locaux**

# Les bonnes pratiques d'hygiène et TIAC en restauration collective

## Objectifs

- ✓ Comprendre le contexte et les enjeux de la Sécurité des Denrées Alimentaires en lien avec la réglementation.
- ✓ Assimiler les notions de danger dans le secteur agro-alimentaire
- ✓ Connaitre les règles d'hygiène essentielles en agro-alimentaire

## Prérequis

Aucun

## Programme

1. Connaître le cadre réglementaire de l'hygiène des aliments
2. Analyser les différents types de dangers
3. Identifier les moyens de maîtrise : méthode des 5m
4. Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

## Méthode pédagogique

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- Exercices pratiques / études de cas

## Evaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire : questionnaire

Des acquis du stagiaire : QCM

## Formation

**Durée sur site : 3h30**

**Public visé : Artisans, opérateur de production en industrie agro-alimentaire, cuisiniers**

**Lieu : Dans vos locaux**

# Les bonnes pratiques d'hygiène en office satellite

## Objectifs

- ✓ Comprendre le contexte et les enjeux de la Sécurité des Denrées Alimentaires en lien avec la réglementation.
- ✓ Assimiler les notions de danger dans le secteur agro-alimentaire
- ✓ Connaître les règles d'hygiène essentielles en agro-alimentaire

## Prérequis

Aucun

## Programme

1. Connaître le cadre règlementaire de l'hygiène des aliments et les enjeux pour l'entreprise
2. Analyser les différents types de dangers
3. Identifier les moyens de maîtrise : nettoyage désinfection, températures de service...

## Méthode pédagogique

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- Exercices pratiques / études de cas

## Evaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire : questionnaire

Des acquis du stagiaire : QCM

## Formation

**Durée sur site : 3h00**

**Public visé : opérateurs de service de cuisines satellite, AS ou ASH assurant le repas en EHPAD...**

**Lieu : Dans vos locaux**

## Les bonnes pratiques d'hygiène en Crèche

### Objectifs

- ✓ Comprendre le contexte et les enjeux de la Sécurité des Denrées Alimentaires en lien avec la réglementation.
- ✓ Assimiler les notions de danger dans le secteur agro-alimentaire
- ✓ Connaître les règles d'hygiène essentielles en agro-alimentaire

### Prérequis

Aucun

### Programme

1. Connaître le cadre réglementaire de l'hygiène des aliments
2. Analyser les différents types de dangers
3. Identifier les moyens de maîtrise : méthode des 5m
4. Focus sur les biberons

### Méthode pédagogique

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- Exercices pratiques / études de cas

### Evaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire : questionnaire

Des acquis du stagiaire : QCM

## Formation

**Durée sur site : 3h30**

**Public visé : Personnel intervenant dans les crèches**

**Lieu : Dans vos locaux**

# Le Plan de Maîtrise Sanitaire

## Objectifs

- ✓ Connaître le contenu du Plan de Maitrise Sanitaire
- ✓ Appréhender la méthode HACCP

## Prérequis

Aucun

## Programme

1. Connaître le cadre règlementaire de l'hygiène des aliments
2. Le contenu du plan de maitrise sanitaire
  - Les bonnes pratiques d'hygiène
  - Traçabilité
  - Gestion des non-conformités et alertes sanitaires
3. Méthode HACCP

## Méthode pédagogique

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- Exercices pratiques / études de cas

## Evaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire : questionnaire

Des acquis du stagiaire : QCM

## Formation

**Durée sur site : 3h30**

**Public visé : Artisans,  
opérateurs de production  
des industries agro-  
alimentaires, cuisiniers**

**Lieu : Dans vos locaux**

# L'agrément sanitaire

## Objectifs

- ✓ Comprendre le contexte et les enjeux d'un dossier d'agrément sanitaire
- ✓ Connaître le contenu du Plan de Maitrise Sanitaire
- ✓ Appréhender la méthode HACCP

## Prérequis

Aucun

## Programme

1. Le dossier d'agrément sanitaire
2. Le contenu du Plan de Maitrise Sanitaire
  - Bonnes pratiques d'hygiène
  - Traçabilité
  - Gestion des non-conformités et alertes sanitaires
3. Méthode HACCP

## Méthode pédagogique

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- Exercices pratiques / études de cas

## Evaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire : questionnaire

Des acquis du stagiaire : QCM

## Formation

**Durée sur site : 7h00**

**Public visé : Chef cuisine, responsable qualité, direction d'un établissement agro-alimentaire...**

**Lieu : Dans vos locaux**

# Agrément sanitaire et conformité réglementaire en agro-alimentaire

## Objectifs

- ✓ Comprendre le contexte et les enjeux d'un dossier d'agrément sanitaire
- ✓ Connaître le contenu du Plan de Maitrise Sanitaire
- ✓ Appréhender la méthode HACCP
- ✓ Savoir interpréter les analyses bactériologiques
- ✓ Connaître la marche à suivre en cas d'alerte sanitaire

## Prérequis

Aucun

## Programme

1. Le dossier d'agrément sanitaire
2. Le contenu du Plan de Maitrise Sanitaire
  - Bonnes pratiques d'hygiène
  - Traçabilité
  - Gestion des non-conformités et alertes sanitaires
3. Méthode HACCP
4. Analyses bactériologiques et gestion des non-conformités
5. Veille réglementaire

## Méthode pédagogique

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- Exercices pratiques / études de cas

## Evaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire : questionnaire

Des acquis du stagiaire : QCM

## Formation

**Durée sur site : 14h00**

**Public visé : Responsable ou assistant qualité en agro-alimentaire, direction d'un établissement agro-alimentaire...**

**Lieu : Dans vos locaux**

# Le risque lié aux légionelles dans le réseau d'eau chaude sanitaire

## Objectifs

- ✓ Connaître et prévenir le risque légionellose dans le réseau d'eau chaude sanitaire.

## Prérequis

Aucun

## Programme

1. La légionelle et la légionellose
  - La légionelle
  - Symptômes, diagnostics, traitements
  - Les sources d'exposition
  - Surveillance et prévention en France
2. Maîtriser le risque légionelle dans mon entreprise
  - Réglementation
  - Analyses
  - Le réseau d'eau chaude sanitaire
  - Les contrôles
  - Maintenance préventive
  - Maintenance curative
  - Gestion des recontrôles
  - Circulaires et textes de référence

## Méthode pédagogique

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- Exercices pratiques / études de cas

## Evaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire : questionnaire

Des acquis du stagiaire : QCM

## Formation

**Durée : 2h00**

**Public visé : Toute personne impliquée, directement ou indirectement, dans l'exploitation des installations d'eau chaude sanitaire (Responsable et technicien de maintenance, personnel réalisant les opérations d'entretien et nettoyage)**

**Lieu : Dans vos locaux**

# Entretien et nettoyage désinfection des locaux

## Objectifs

- ✓ Apprécier l'importance des opérations de nettoyage et de désinfection
- ✓ Connaître les différentes méthodes de nettoyage et désinfection
- ✓ Savoir enregistrer les étapes de nettoyage désinfection et entretien

## Prérequis

Aucun

## Programme

1. Introduction
  - Les enjeux du nettoyage
  - Les maladies
  - La légionnelle
2. L'hygiène du personnel
3. Méthode de nettoyage désinfection des locaux
  - Matériel et Produits
  - Les étapes du nettoyage
  - Les méthodes du nettoyage
  - Plan de nettoyage désinfection
4. Surveillance Enregistrement du nettoyage
5. Sécurité

## Méthode pédagogique

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- Exercices pratiques / études de cas

## Evaluation

De la satisfaction du module par le stagiaire : questionnaire

Des acquis du stagiaire : QCM

## Formation

**Durée : 3h30**

**Public visé : Personnel réalisant l'entretien et le nettoyage dans des établissements recevant du public, des établissements médico-sociaux (EHPAD, foyers d'hébergement...)**

**Lieu : Dans vos locaux**

# AUDIT



# Audit hygiène en restauration commerciale

## Objectifs

Faire un état des lieux de l'établissement au regard de l'hygiène et la sécurité alimentaire

## Programme

- Les locaux, Les équipements et le matériel
- Le nettoyage et la désinfection des locaux, équipements et matériels
- Lutte contre les nuisibles
- Gestion du personnel
- Gestion de la traçabilité
- Gestion des déchets
- Gestion du stockage
- Bonnes pratiques d'hygiène et maîtrise des processus spécifiques
- Service et information consommateur
- Expéditions / transport / livraison

## Méthode pédagogique

- Réalisation de l'audit sur site
- Rédaction du compte rendu
- Synthèse orale des points observés

## **Audit**

**Durée : 3h00**

**Public visé :  
Restaurations commerciales**

# Audit hygiène en restauration collective – cuisine sur place

## Objectifs

Identifier les non-conformités, points sensibles et axes d'amélioration afin de renforcer la maîtrise du risque sanitaire et la conformité globale du restaurant collectif.

## Programme

- Locaux, équipements, matériel
- Le nettoyage et la désinfection
- Lutte contre les nuisibles
- Gestion du personnel
- Gestion de la traçabilité et plats témoins
- Gestion du Stockage
- Gestion des déchets
- Bonnes pratiques d'hygiène et maîtrise des processus spécifiques
- Service / information consommateur

## Méthode pédagogique

- Réalisation de l'audit sur site
- Rédaction du compte rendu
- Synthèse orale des points observés

## Audit

**Durée : 4h00**

**Public visé :**

**Restaurations collectives : cuisines sur place (EHPAD, cantines scolaires, ... )**

# Audit hygiène en restauration collective dérogatoire

## Objectifs

Identifier les non-conformités, points sensibles et axes d'amélioration afin de renforcer la maîtrise du risque sanitaire et la conformité globale du restaurant collectif réalisant également de la production de repas pour un tiers.

## Programme

- Locaux, équipements, matériel
- Le nettoyage et la désinfection
- Lutte contre les nuisibles
- Gestion du personnel
- Gestion de la traçabilité et plats témoins
- Gestion du Stockage
- Gestion des déchets
- Bonnes pratiques d'hygiène et maîtrise des processus spécifiques
- Service / information consommateur
- Expéditions /transport / livraison

## Méthode pédagogique

- Réalisation de l'audit sur site
- Rédaction du compte rendu
- Synthèse orale des points observés

## Audit

**Durée : 4h30**

**Public visé :**

**Restaurations collectives : cuisines sur place possédant une dérogation à l'agrément sanitaire**

# Audit hygiène en cuisine centrale

## Objectifs

Identifier les non-conformités, points sensibles et axes d'amélioration afin de renforcer la maîtrise du risque sanitaire et la conformité globale de la cuisine centrale.

## Programme

- Locaux, équipements, matériel
- Le nettoyage et la désinfection
- Lutte contre les nuisibles
- Gestion du personnel
- Gestion de la traçabilité et plats témoins
- Gestion du Stockage
- Gestion des déchets
- Bonnes pratiques d'hygiène et maîtrise des processus spécifiques
- Service / information consommateur
- Expéditions /transport / livraison

## Méthode pédagogique

- Réalisation de l'audit sur site
- Rédaction du compte rendu
- Synthèse orale des points observés

## Audit

**Durée : 5h00**

**Public visé :**  
**Restaurations collectives :**  
**cuisines centrales agréées**

# Audit hygiène en cuisine satellite

## Objectifs

Identifier les non-conformités, points sensibles et axes d'amélioration afin de renforcer la maîtrise du risque sanitaire et la conformité globale de la cuisine satellite.

## Programme

- Locaux, équipements, matériel
- Le nettoyage et la désinfection
- Lutte contre les nuisibles
- Gestion du personnel
- Gestion de la traçabilité
- Gestion du Stockage
- Gestion des déchets
- Bonnes pratiques d'hygiène et maîtrise des processus spécifiques
- Service / information consommateur

## Méthode pédagogique

- Réalisation de l'audit sur site
- Rédaction du compte rendu
- Synthèse orale des points observés

## Audit

**Durée : 3h30**

**Public visé :  
Restaurations collectives,  
cuisines satellites**

# Audit hygiène de la sortie cuisine à la remise au consommateur

## Objectifs

Faire un état des lieux de l'établissement au regard de l'hygiène et la sécurité alimentaire.

## Programme

- Les locaux, Les équipements et le matériel
- Le nettoyage et la désinfection
- Gestion du personnel
- Gestion des déchets
- Stockage
- Service

## Méthode pédagogique

- Réalisation de l'audit sur site
- Rédaction du compte rendu
- Synthèse orale des points observés

## Audit

**Durée : 2h00**

**Public visé :**  
**Restaurations collectives**  
**dont la partie préparation**  
**des repas est sous-traitée**

# Audit hygiène artisans

## Objectifs

Faire un état des lieux de l'établissement au regard de l'hygiène et la sécurité alimentaire.

## Programme

- Locaux, équipements, matériel
- Le nettoyage et la désinfection
- Lutte contre les nuisibles
- Gestion du personnel
- Gestion de la traçabilité
- Gestion du Stockage
- Gestion des déchets
- Bonnes pratiques d'hygiène et maîtrise des processus spécifiques
- Vente / Service / information consommateur
- Expéditions /transport / livraison

## Méthode pédagogique

- Réalisation de l'audit sur site
- Rédaction du compte rendu
- Synthèse orale des points observés

## Audit

**Durée sur site : 3h30**

**Public visé : Boucheries, charcuteries, boulangeries, pâtisseries, chocolateries, ...**

# Audit locaux

## Objectifs

Faire un état des lieux complet concernant les locaux et leur conformité vis-à-vis de l'hygiène, notamment dans le cadre de vente ou d'achats de locaux, ou de réalisation de travaux de rénovation.

## Programme

- La marche en avant
- Les vestiaires
- Les locaux de stockage
- Les locaux de production
- Matériel de production et d'hygiène

## Méthode pédagogique

- Réalisation de l'audit sur site
- Rédaction du compte rendu
- Synthèse orale des points observés

## Audit

**Durée sur site : 2h00**

**Public visé : Tout établissement agro-alimentaire**

# CONSEIL



# Accompagnement dossier agrément sanitaire

## Objectifs

Mettre en place l'évaluation des risques, les procédures, les bonnes pratiques d'hygiène dans le but de présenter un dossier à la DDCSPP afin d'obtenir un agrément sanitaire

## Programme

### ✓ Etape 1 : Visite sur site, présentation du projet, organisation générale

Cette première étape permet de poser le cadre concernant le projet. Les thèmes abordés seront à titre d'exemple : identification de l'établissement, organigramme de l'entreprise, la liste des catégories de produits finis, plans des locaux, tonnages et volumes de production prévus...

### ✓ Etape 2 : Elaboration des plans de l'entreprise (représentation des flux) et validation par la DDETSPP

### ✓ Etape 3 : Elaboration des diagrammes de fabrication

### ✓ Etape 4 : Rédaction des deux premières parties du dossier d'agrément

- Présentation de l'entreprise
- Description des activités de l'entreprise
  - Catégories de produits finis
  - Liste des matières premières et des ingrédients
  - Description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits
  - Diagramme de fabrication
  - Tonnages ou les volumes de production
  - Procédures de gestion des déchets
  - Capacité de stockage
  - Plan de l'établissement
  - Description des conditions de fonctionnement

### ✓ Etape 5 : Audit Diagnostic PMS

### ✓ Etape 6 : Mise en place du cadre réglementaire et des procédures de bonnes pratiques d'hygiène

### ✓ Etape 7 : Etude HACCP : Evaluation des risques de l'entreprise, détermination des points critiques et mise en place des outils de maîtrise à mener via des supports d'enregistrements associés.

### ✓ Etape 8 : Mise en place de la traçabilité et de la gestion des produits non-conformes

### ✓ Etape 9 : Rédaction de la dernière partie du dossier d'agrément : Plan de Maîtrise Sanitaire

## Conseil

**Durée : A définir**

**Public visé :**  
**Restaurations collectives,**  
**restaurations commerciales,**  
**artisans ...**

# Accompagnement PMS

## Objectifs

Suivre les bonnes pratiques d'hygiène, faire évoluer le système documentaire, répondre à des problématiques ciblées.

## Programme

Nous pouvons vous accompagner sur un ou plusieurs thèmes en fonction des problématiques et du temps alloué :

- Rédaction ou mise à jour de procédures,
- Création ou mise à jour de supports d'enregistrement,
- Rédaction de plans d'actions,
- Audit ciblé (exemple : contrôle du nettoyage, de la vétusté, tests de traçabilité, ...),
- Mise en place d'un système de traçabilité,
- Vérification du bon fonctionnement des thermomètres.

## Conseil

**Durée : A définir**

**Public visé :**

**Restaurations collectives,  
restaurations commerciales,  
artisans ...**