



## CATALOGUE FORMATIONS COLLECTIVES

Hygiène, sécurité alimentaire, nutrition et EGALIM en

# RESTAURATION COLLECTIVE

STAGE 1 HACCP : JE PRÉPARE MES REPAS

STAGE 2 HACCP : ON ME LIVRE LES REPAS

STAGE 3 PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

STAGE 4 LES ALLERGÈNES EN RESTAURATION, RÈGLEMENT INCO

STAGE 5 OPTIMISER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE VOS REPAS

STAGE 6 RÉUSSIR EGALIM : VERS UNE RESTAURATION DURABLE



6 FORMATIONS COLLECTIVES

# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE NUTRITION & EGALIM

## HACCP : JE PRÉPARE MES REPAS STAGE 1

Les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine indépendante ou centrale  
Stage collectif de 2 jours (14h) • 460 € TTC / pers.

## HACCP : ON ME LIVRE LES REPAS STAGE 2

Les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine satellite  
Stage collectif de 1 jour (7h) • 230 € TTC / pers.

## PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION STAGE 3

En restauration collective  
Stage collectif de 1 jour (7h) • 230 € TTC / pers.

## LES ALLERGÈNES / RÉGLEMENT INCO STAGE 4

Les allergènes en restauration collective règlement INCO  
Stage collectif de 1 jour (7h) • 230 € TTC / pers.

## QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS STAGE 5

Elaborer des menus équilibrés en tenant compte des besoins nutritionnels et de la réglementation  
Stage collectif de 2 jours (12h) • 390 € TTC / pers.

## RÉUSSIR EGALIM STAGE 6

Vers une restauration durable  
Stage collectif de 1 jour (7h) • 240 € TTC / pers.

**AGROCONSULT, organisme de formation professionnelle basé en Rhône-Alpes, dispense des formations en hygiène et sécurité alimentaire pour les professionnels de la restauration collective et commerciale.**

Nous accompagnons également l'ensemble des professionnels des métiers de bouche et de l'agro-alimentaire dans leur démarche qualité en leur proposant des prestations personnalisées adaptées à leurs besoins, détaillées à la page 10 : audits, PMS, analyses ...



INSCRIPTIONS EN LIGNE SUR  
<https://www.agro-consult.fr/fr/inscriptions/>



Pour que chacun dispose des mêmes chances de réussite, AGRO CONSULT s'engage à faire tout son possible pour rendre accessible ses formations aux personnes en situation de handicap.



LA CERTIFICATION QUALIOPi A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DE LA CATÉGORIE : ACTIONS DE FORMATION



# HACCP JE PRÉPARE MES REPAS

Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire en cuisine indépendante ou centrale

## PUBLIC CONCERNÉ / PRÉREQUIS

Tout le personnel de cuisine centrale ou indépendante (chef de cuisine, cuisiniers, commis, apprentis...) ou d'unité de production similaire, responsable, gestionnaire, élu. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

## ANIMATEUR.TRICE

Formateur expert spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire

## DURÉE DE LA FORMATION

2 jours soit 14h de formation  
2 mercredis consécutifs hors vacances scolaires (2 x 7 heures)

## TARIF

460 € TTC par personne \*  
Déjeuners inclus

## DOCUMENTATION REMISE

- Support de cours papier & numérique (accès extranet)
- Documents annexes
- Principaux textes de loi
- Attestation de formation
- Feuille de présence

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La pédagogie sera participative. Les exposés théoriques seront illustrés par la vidéo projection d'un support complet, la présentation de cas concrets et l'animation de deux ateliers pédagogiques : lavage des mains et illustration des sources bactériennes.



Toutes ces formations peuvent également être réalisées sur site (en intra) avec un programme adapté. Nous consulter pour un devis personnalisé.

## OBJECTIFS & CONTENU

Connaître les grandes lignes de la réglementation européenne : les grands principes, l'obligation de résultats, la responsabilité de l'exploitant, les contrôles et sanctions...

Acquérir des notions de microbiologie fondamentale : découverte du monde microbien et définition des TIAC.

Etre capable d'identifier les risques du quotidien : microbiologiques, physiques, chimiques et les allergènes.

Comprendre la méthode HACCP et appliquer les autocontrôles correspondants de l'achat des matières premières à la distribution des produits finis : maîtrise des températures, bonnes pratiques, risques spécifiques (dont COVID-19)...

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène relative au personnel : lavage des mains, tenues de travail, comportement, port des gants, visites médicales, équipements de protection individuelle...

Les opérations de nettoyage et de désinfection : produits, matériels, organisation, méthode...

Disposer des outils nécessaires à la mise en place de son Plan de Maitrise Sanitaire : intérêt, objectifs et contenu.

## CALENDRIER

### VIVIERS

- Mercredis 3 et 10 décembre 2025

### VALENCE

- Mercredis 21 et 28 janvier 2026
- Mercredis 3 et 10 juin 2026

# HACCP ON ME LIVRE LES REPAS

Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire en cuisine satellite

## PUBLIC CONCERNÉ / PRÉREQUIS

Tout le personnel travaillant en cuisine satellite ou unité relais (agents polyvalents de restauration, service de crèche, cantines scolaires, centre hospitalier, maison de retraite, centre de loisirs...), responsable, gestionnaire, élu. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

## ANIMATEUR.TRICE

Formateur expert spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire

## DURÉE DE LA FORMATION

1 jour soit 7h de formation  
1 mercredi hors vacances scolaires

## TARIF

230 € TTC par personne \*  
Déjeuners inclus

## DOCUMENTATION REMISE

- Support de cours numérique (accès extranet)
- Documents annexes
- Principaux textes de loi
- Attestation de formation
- Feuille de présence

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La pédagogie sera participative. Les exposés théoriques seront illustrés par la vidéo projection d'un support complet et la présentation de cas concrets appliqués au fonctionnement des structures représentées.



Toutes ces formations peuvent également être réalisées sur site (en intra) avec un programme adapté. Nous consulter pour un devis personnalisé.

## OBJECTIFS & CONTENU

Connaître les grandes lignes de la réglementation applicable à l'activité de cuisine satellite.

Acquérir des notions de microbiologie essentielles : découverte du monde microbien et définition des TIAC.

Etre capable d'identifier les risques en cuisine satellite : microbiologiques, physiques, chimiques et les allergènes.

Comprendre la méthode HACCP et appliquer les autocontrôles correspondants de la prise en charge des plats jusqu'à la consommation : contrôle à réception, remise ou maintien en température, bonnes pratiques de service, ateliers pédagogiques, risques spécifiques (dont COVID-19)...

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène relative au personnel : lavage des mains, tenues de travail, comportement, port des gants, visites médicales...

Les opérations de nettoyage et de désinfection : produits, matériels, organisation, méthode...

Développer des connaissances indispensables à la mise en place et à l'application de son Plan de Maitrise Sanitaire « cuisine satellite ».

## CALENDRIER

### AUBENAS

- Mercredi 19 novembre 2025
- Mercredi 4 février 2026
- Mercredi 20 mai 2026

### VALENCE

- Mercredi 10 décembre 2025
- Mercredi 18 mars 2026
- Mercredi 17 juin 2026

# PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Concevoir un plan de nettoyage et de désinfection adapté, complet et efficace.

## PUBLIC CONCERNÉ / PRÉREQUIS

Tout le personnel intervenant dans l'entretien de la cuisine et ses annexes ou de la salle à manger (cuisiniers, agents de service, techniciens de surfaces, agents d'entretien...), responsable, gestionnaire, élu. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

## ANIMATEUR.TRICE

Formateur expert spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire.

## DURÉE DE LA FORMATION

1 jour soit 7h de formation  
1 mercredi hors vacances scolaires

## TARIF

230 € TTC par personne \*  
Déjeuners inclus

## DOCUMENTATION REMISE

- Support de cours numérique
- Accès extranet
- Documents annexes
- Principaux textes de loi
- Attestation de formation
- Feuille de présence

## OBJECTIFS & CONTENU

Comprendre l'intérêt des opérations de nettoyage et de désinfection. Rappel du contexte réglementaire (paquet hygiène).

Rappels de microbiologie et des enjeux de la sécurité alimentaire.

Les différents risques : microbiologiques, physiques, chimiques et les allergènes. Le risque COVID-19 et les bonnes pratiques associées.

Connaître les différentes étapes du bio-nettoyage en 5 ou 3 étapes.

Choisir des produits et matériels adéquats et conformes : principaux profils de produits et comparaison, nature des équipements et matériels à privilégier, entretien (centrale de nettoyage, lavettes...). Les produits efficaces contre les virus (virucides).

Le TACT : 4 paramètres essentiels à maîtriser parfaitement.

Prendre conscience de l'impact du risque chimique pour mieux l'appréhender : dosage et rôle essentiel du rinçage (PND).

Concevoir son Plan de Nettoyage et désinfection conforme aux exigences réglementaires. Exercice pratique adapté à chaque structure.

Etre capable de suivre et de tester l'efficacité de son système « PND » : outils et tableaux de bords, rôle des contrôles de surface.

## CALENDRIER

### VALENCE

- Mercredi 17 décembre 2025
- Mercredi 20 mai 2026

### AUBENAS

- Mercredi 22 avril 2026



Toutes ces formations peuvent également être réalisées sur site (en intra) avec un programme adapté. Nous consulter pour un devis personnalisé.

# LES ALLERGÈNES EN RESTAURATION / INCO

Ce nouveau règlement européen INformation des COnsommateurs N°1169/2011, concerne toutes les denrées alimentaires préemballées et non-préemballées.

## OBJECTIFS & CONTENU

Connaître les objectifs de cette réglementation européenne : Présentation du règlement INCO : champ d'application, nature des changements majeurs et modalités de mise en application, responsabilités...

Comprendre et savoir identifier une allergie alimentaire : Définition, symptômes, conséquences et comportement à adopter.

Connaître la liste des allergènes majeurs : interpréter les informations sur un emballage. Pouvoir inclure ce risque dans son propre système HACCP.

Disposer des outils nécessaires comme le Projet d'Accueil Individualisé (PAI) : intérêts, objectifs, modalités, contenu et responsabilité.

Rappels des bonnes pratiques de fabrication : les risques de contaminations croisées, reconditionnements de produits, utilisation du matériel, ustensiles et équipements.

Etre capable de développer un outil de communication efficace pour informer le consommateur sur l'origine des viandes.

Application concrète : présentation de systèmes et d'outils pratiques pour répondre à cette obligation d'étiquetage et d'informations des allergènes dans sa propre structure.

## PUBLIC CONCERNÉ / PRÉREQUIS

Chef de cuisine, responsable de restauration, cuisiniers de cuisine centrale ou indépendante ou d'unité de production similaire, agents de restauration en cuisine satellite, responsable, gestionnaire, élu. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

## ANIMATEUR.TRICE

Formateur expert spécialisé en hygiène et sécurité alimentaire

## DURÉE DE LA FORMATION

1 jour soit 7h de formation  
1 mercredi hors vacances scolaires

## TARIF

230 € TTC par personne \*  
Déjeuners inclus

## DOCUMENTATION REMISE

- Support de cours numérique
- Accès extranet
- Documents annexes
- Principaux textes de loi
- Attestation de formation
- Feuille de présence

## MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

La pédagogie sera participative. Les exposés théoriques seront illustrés par la vidéo projection d'un support complet, la présentation de cas concrets et la mise en situation (exercices pratiques, jeux de rôles).



Toutes ces formations peuvent également être réalisées sur site (en intra) avec un programme adapté. Nous consulter pour un devis personnalisé.

## CALENDRIER

### VALENCE

- Mercredi 25 mars 2026



# OPTIMISER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE VOS REPAS

Les clés pour une restauration collective réussie : élaborer des menus équilibrés en tenant compte des besoins nutritionnels et de la réglementation.

## PUBLIC CONCERNÉ / PRÉREQUIS

Tout le personnel de cuisine centrale, indépendante ou satellite (chef de cuisine, cuisiniers, commis, apprentis...) ou d'unité de production similaire, responsable, gestionnaire, élu. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

## ANIMATRICE

Diététicienne nutritionniste.

## DURÉE DE LA FORMATION

2 jours soit 12h de formation  
2 mercredis consécutifs  
hors vacances scolaires (2 x 6 heures)

## TARIF

390 € TTC par personne \*  
Déjeuners inclus

## DOCUMENTATION REMISE

- Support de cours numérique (extranet)
- Documents annexes
- Principaux textes de loi
- Attestation de formation
- Feuille de présence

## OBJECTIFS & CONTENU

Découverte de la nutrition, les grands principes et les enjeux de l'équilibre alimentaire.

Connaître les recommandations et les obligations de la réglementation nutritionnelle en vigueur, le GEMRCN, le PNNS.

Identifier les besoins et définir les objectifs nutritionnels. Les différents régimes : nature, intérêt, spécificités, interdictions.

Structure des repas, les apports nutritionnels, les différents groupes alimentaires.

Comprendre et savoir identifier une allergie alimentaire : définition, symptômes, conséquences et outils à mettre en place.

Les allergènes majeurs, le Projet d'Accueil Individualisé (PAI).

Le contrôle de l'équilibre alimentaire.

Concrétiser et simplifier les exigences du GEMRCN : être capable d'élaborer de menus équilibrés : le plan alimentaire.

Elaboration de plans alimentaires ajustés sur 20 repas : menus & régimes adaptés (hypocalorique, diabétique, sans sel...).

## CALENDRIER

### VALENCE

- Mercredis 12 et 19 novembre 2025
- Mercredis 25 mars et 1er avril 2026



Toutes ces formations peuvent également être réalisées sur site (en intra) avec un programme adapté. Nous consulter pour un devis personnalisé.

# RÉUSSIR EGALIM : VERS UNE RESTAURATION DURABLE

Lutte contre le gaspillage, fin des plastiques, diversification des protéines et approvisionnements de meilleure qualité.

## PUBLIC CONCERNÉ / PRÉREQUIS

Tout le personnel de cuisine centrale, indépendante ou satellite (chef de cuisine, cuisiniers, commis, apprentis...) ou d'unité de production similaire, responsable, gestionnaire, élu. Formation accessible aux personnes en situation de handicap.

## ANIMATRICE

Formatrice spécialisée en alimentation & restauration durable

## DURÉE DE LA FORMATION

1 jour soit 7h de formation  
1 mercredi hors vacances scolaires (7 heures)

## TARIF

240 € TTC par personne \*  
Déjeuners inclus

## DOCUMENTATION REMISE

- Support de cours numérique (extranet)
- Documents annexes
- Principaux textes de loi
- Attestation de formation
- Feuille de présence

## OBJECTIFS & CONTENU

Comprendre les obligations règlementaires (3 lois : EGALim, AGECE, Climat & Résilience) et les enjeux.

Disposer d'un premier diagnostic par établissement.

Mettre en place une stratégie et un plan d'actions pour atteindre les objectifs (approvisionnement durables et de qualité, diversification des protéines, lutte contre le gaspillage alimentaire, sortie du plastique, information).

## PROGRAMME

Les grandes thématiques abordées dans les Lois EGALIM, AGECE et Climat & Résilience, les enjeux liés à l'alimentation.

Obligations, enjeux, diagnostic et actions pour les 4 grands thèmes : Approvisionnement durable, sortie du plastique, diversification des protéines, gaspillage alimentaire.

Budget: les coûts cachés et le juste prix de l'alimentation, les pistes pour réaliser des économies, clés de réussite et plans d'actions.

Conclusion et évaluation.

## CALENDRIER

### VALENCE

- Mercredi 14 janvier 2026
- Mercredi 29 avril 2026



Toutes ces formations peuvent également être réalisées sur site (en intra) avec un programme adapté. Nous consulter pour un devis personnalisé.

NOS PRESTATIONS POUR  
*vous accompagner*



**ABONNEMENT ANNUEL**  
*sur mesure*

Composition sur-mesure parmi nos 4 pôles d'expertises (voir ci-contre) avec la fréquence et le type de prestation voulue.

**TOUS NOS ABONNEMENTS INCLUENT**

|   |   |
|---|---|
| Assistance téléphonique et/ou email                           | + |
| Accompagnement lors d'alerte sanitaire                        | + |
| Aide au traitement des inspections de la D.D.P.P.             | + |
| Votre espace client sécurisé pour le stockage de vos rapports | + |

**1 FORMATIONS EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET NUTRITION**

- Bonnes pratiques d'hygiène en restauration et G.M.S.
- Formations collectives (inter) pour les professionnels de la restauration collective
- Formations sur site (en intra) avec des programmes sur-mesure adaptés à vos besoins

**2 AUDITS & CONSEILS**

- Evaluation de la conformité structurelle et fonctionnelle
- Aide à la rédaction et au suivi des plans d'actions correctives
- Aide au courrier de réponse suite à une inspection DDPP
- Veille réglementaires et assistance pour la création / rénovation de locaux

**3 ACCOMPAGNEMENT PMS ET DOSSIERS D'AGRÈMENTS**

- Rédaction ou actualisation des Plans de Maitrise Sanitaire internes
- Accompagnement pour la rédaction du dossier de demande d'agrément sanitaire CE
- Déploiement de PMS ou d'agrèments sanitaire auprès des équipes

**4 ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES**

- Analyses bactériologiques de produits, plats, contrôles de surface, validations de DLC, recherches de Listeria dans l'environnement, analyse de potabilité de l'eau, pH, Aw...
- Mise en place et suivi de plans de contrôles microbiologiques
- Construction de protocoles d'étude de vieillissement personnalisés
- Interprétation des résultats non conformes / aide à la gestion des alertes
- Réalisation des bilans et transmission des résultats par un extranet sécurisé

PLUS D'INFORMATIONS SUR [AGRO-CONSULT.FR](http://AGRO-CONSULT.FR)  
OU PAR TÉLÉPHONE AU 06 76 80 50 85



**NOUVEAU**





# agrosult

FORMATION & CONSEIL EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Amaury GUYONNET  
**T 06 76 80 50 85**

Bastien RICHARD  
**T 06 45 47 95 31**

Kaitline DELARBRE  
**T 07 60 88 09 11**

[CONTACT@AGRO-CONSULT.FR](mailto:CONTACT@AGRO-CONSULT.FR)  
[WWW.AGRO-CONSULT.FR](http://WWW.AGRO-CONSULT.FR)

AGRO CONSULT · 355 Chemin de Marcou · 07300 TOURNON-SUR-RHÔNE

AGRO CONSULT est un organisme de formation enregistré sous le numéro 82 07 00707 07.  
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état. Organisme référencé sur DATADOCK et certifié QUALIOPI.

