



## LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL  
D'ANALYSES DE LA MAYENNE

### L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Avec votre laboratoire de proximité

98 % de  
clients  
satisfaits



**Qualiopi**  
processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée par AFNOR Certification  
au titre de la catégorie d'actions suivantes :

ACTIONS DE FORMATION



224 rue du Bas des Bois CS 91427 - 53014 LAVAL Cedex,  
02 43 56 36 81

Lda53@lamayenne.fr - www.Lda53.fr

## Pourquoi vous former à l'hygiène alimentaire en restauration ?

- Pour être conforme à la réglementation et maintenir les compétences de votre équipe.
- Pour que tous les Mayennais profitent d'un moment convivial avec des aliments sains et sûrs.



Nos modules de formations	Public	Temps de formation	Type	
F01 à F03 - L'écriture du Plan de Maîtrise Sanitaire	Cuisine centrale et cuisine avec restauration sur place	3*1/2j	Inter entreprises - Dans nos centres de formation	
F04 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène - INITIATION		1j		
F05 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène - RAPPEL		1/2j		
F06 - Les intoxications alimentaires et la gestion des alertes		1j		
F07 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène, spéciale agents de service		2*1/2j		
F08 - Le Plan de Maîtrise Sanitaire	Cuisine satellite	1/2j		
F09 - Les règles d'hygiène et les bons réflexes à adopter	Cuisine satellite	1/2j		
F10 - Sensibilisation aux Bonnes Pratiques d'Hygiène, spéciale agents de service	Service en salle	2h		
F11 - Ecrire ensemble son plan de Maîtrise sanitaire	Cuisine centrale et cuisine avec restauration sur place	1,5j		Intra entreprise - Sur votre site

Prise en charge possible par votre

**OPCO**

**Pratique**, nos formations sont organisées dans le département et même sur votre lieu de travail, au plus près de l'action.

**Interactif**, avec nos sessions en groupe réduit, nous favorisons l'échange pour évoquer votre quotidien.

Pour aller plus loin, contrôlez l'efficacité de vos actions, grâce à notre solution **d'audits** sur votre site de production et/ou de distribution.

### **Audit réduit 1h**

Vérifier l'application des Bonnes Pratiques d'Hygiène de votre équipe

### **Audit élargi 2h**

Vérifier l'application des Bonnes Pratiques d'Hygiène de votre équipe et vos documents du Plan de Maîtrise Sanitaire



Pour un accompagnement personnalisé, comme une demande d'agrément sanitaire circuit court, demandez une mission d'expertise.

Déterminé selon un besoin plus spécifique, avec cette approche, bénéficiez d'un partenaire à vos côtés pour mener à bien vos projets.

224 rue du Bas des Bois CS 91427 - 53014 LAVAL Cedex,

02 43 56 36 81

[Lda53@lamayenne.fr](mailto:Lda53@lamayenne.fr) - [www.Lda53.fr](http://www.Lda53.fr)

**Formez-vous avec votre  
laboratoire départemental  
d'analyses**

**Contactez-nous  
02.43.56.36.81  
Lda53@lamayenne.fr**



Agronomie



Hydrologie



Alimentation



Santé animale

**Découvrez nos  
prestations sur :  
[www.Lda53.fr](http://www.Lda53.fr)**



**LDA53**

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL  
D'ANALYSES DE LA MAYENNE

***Travaillez avec les experts  
de votre département***

224 rue du Bas des Bois CS 91427 - 53014 LAVAL Cedex,

02 43 56 36 81

Lda53@lamayenne.fr - [www.Lda53.fr](http://www.Lda53.fr)