



LDA53

LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL
D'ANALYSES DE LA MAYENNE



formation

Nous vous accompagnons grâce à notre offre complète de formations, d'audits et de conseils pour tous vos besoins concernant le plan de maîtrise sanitaire (PMS) et les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) alimentaire. Nous sommes aux côtés de la restauration collective et commerciale et des artisans. Mais aussi des structures disposant d'atelier de fabrication, de service en salle et des partenaires souhaitant développer les circuits courts.

Nous sommes enregistrés en tant qu'organisme prestataire de formations, sous le n° 52 53 00609 53. Le LDA53 est certifié QUALIOPi (même n° de déclaration d'activité). La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'actions suivantes : actions de formation.

Nous proposons aussi des missions d'expertise permettant :

- l'accompagnement des professionnels de la restauration ou de l'artisanat dans leur dossier d'agrément sanitaire
- la réalisation d'audits afin de contrôler l'application des bonnes pratiques d'hygiène et du plan de maîtrise sanitaire sur le site de fabrication, transformation et commercialisation des denrées alimentaires

A ce titre, une prise en charge des frais de formation professionnelle peut être demandée auprès des OPCO français. Une convention de formation est alors établie.



Formations

★ *Nouvelle prestation*

Paramètres

Formation - 2h - Inter entreprises - Déplacement inclus - Tarif/pers - groupe de 6 personnes minimum avec un maximum de 10 personnes

Formation - 1/2j - Inter entreprises - Déplacement inclus - Tarif/pers - groupe de 6 personnes minimum avec un maximum de 10 personnes

★ Absence du participant non signalée à la formation 5 jours ouvrés avant le début de la formation (inter entreprises)

Formation - 2h - Intra entreprise - Hors déplacement - 1 à 4 personnes maximum

★ Formation - 2h - Intra entreprise - Hors déplacement - Tarif/pers - 5 à 10 personnes maximum

Formation - 1/2j - Intra entreprise - Hors déplacement - 1 à 10 personnes maximum

Audits

Paramètres

Audit bonnes pratiques d'hygiène - 1h - sur site client - Hors déplacement - Rapport écrit

Audit du plan de maîtrise sanitaire - 2h - sur site client - Hors déplacement - Rapport écrit

★ Restitution - 1h - du rapport d'audit au client - Hors déplacement

★ Fourniture d'un support de plan d'actions correctives suite à un audit - formalisé sous forme de grille - sans accompagnement

★ Accompagnement du client dans son plan d'actions correctives suite à l'audit / par heure

Mission d'expertise / animation - 1h - Hors déplacement - Diagnostic, accompagnement de projet, selon votre besoin, nous consulter