

FORMATION AUDIT CONSEIL 2025-2026



MISSIONS : CONSEIL

Nous vous proposons nos prestations d'accompagnement et de conseil dans le domaine de la sécurité des aliments (mise en place ou mise à jour de votre PMS, montage de votre dossier d'agrément, accompagnement vers la certification GFSI...) et pour vos laboratoires internes, accrédités ou non (conseil sur plan pour la création de votre laboratoire ou son agrandissement, accompagnement vers l'accréditation selon la norme ISO 17025,...)

DOSSIER AGRÉMENT SANITAIRE

Réf : **PC.A.01**

Dossier exigé par la DDPP, selon votre activité.

- Évaluation au préalable
- Définition du contenu de la prestation
- Élaboration d'un planning d'interventions
- Mise en place du dossier sur des journées ou 1/2 journées

MISE EN PLACE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Réf : **PC.A.02**

Pour les établissements alimentaires, constituer votre PMS selon le « paquet hygiène ».

- Évaluation préalable
- Définition du contenu de la prestation
- Élaboration d'un planning des actions
- Assistance/conseil sur des journées ou 1/2 journées
- Fourniture de modèles de documents
- Suivi des interventions d'accompagnement

ACCOMPAGNEMENT VERS LA CERTIFICATION (IFS, BRCS, FSSC 22000,...)

Réf : **PC.A.03**

Vous souhaitez vous engager dans une démarche de certification.

- Accompagnement réalisé par un consultant expert
- Maîtrise des exigences des référentiels

- Apport de solutions pragmatiques en tenant compte de toutes vos contraintes

ACCOMPAGNEMENT « MISE SOUS ASSURANCE QUALITÉ » SELON ISO 17025

Réf : **PC.L.02**

Mettre en œuvre l'assurance qualité

- Vous disposez d'un laboratoire dans votre établissement et souhaitez le mettre sous assurance qualité selon la norme NF EN ISO /CEI 17025.

CONSEIL SUR PLAN LABORATOIRE

Réf : **PC.L.03**

Mettre en œuvre l'assurance qualité

- Vous souhaitez aménager un laboratoire existant ou bien créer un nouveau laboratoire d'analyses microbiologiques.
- Munissez-vous d'une approche complète des risques en s'appuyant sur la réglementation ainsi qu'une compréhension fine des activités dans le laboratoire.

MISSIONS : AUDIT

Nous vous proposons nos prestations d'audit interne dans le domaine de la sécurité des aliments (hygiène, PMS, agrément, diagnostic de contamination microbiologique) et pour vos laboratoires internes, accrédités ou non.

AUDIT HYGIÈNE

Réf : **PC.01**

Évaluer la conformité de votre établissement, en matière d'hygiène.

- Audit de 30 min à 3h en fonction de l'activité
- Plusieurs points contrôlés à l'aide d'une grille adaptée au secteur d'activités
- État des lieux en matière d'hygiène, vérification de la conformité (ou non) par rapport à la réglementation en vigueur
- Des actions d'améliorations vous sont apportées selon les observations

AUDIT CONSEIL/PMS

Réf : **PC.02**

Déterminer les écarts entre les pratiques et les exigences réglementaires

Améliorer ces pratiques et organiser la mise en œuvre de votre PMS

- Etude des documents existants
- Observations et analyses des pratiques
- Proposition d'un plan d'actions
- Un rapport détaillé vous sera remis

DIAGNOSTIC DE VOS ATELIERS DE FABRICATION

Réf : **PC.03**

Identifier l'origine de la contamination de vos produits. Évaluer l'efficacité de vos procédures de nettoyage.

- Réalisation d'un diagnostic
- Identification des origines de la contamination
- Des actions d'améliorations vous sont apportées selon les observations
- Un rapport détaillé fourni à l'issue du diagnostic

AUDIT DOSSIER D'AGRÈMENT

Réf : **PC.04**

Réaliser un audit selon les exigences de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-349 du 25/04/2022.

Identifier les axes d'amélioration et corrections à mettre en œuvre.

- Etude des documents existants
- Observations et analyses des pratiques
- Proposition d'un plan d'actions
- Un rapport détaillé vous sera remis

AUDIT INTERNE DE VOTRE LABORATOIRE

Réf : **PC.L.01**

Évaluer la conformité de votre laboratoire

- Vous disposez d'un laboratoire interne d'entreprise et vous souhaitez valider :
 - son fonctionnement et son organisation sur le plan des bonnes pratiques de laboratoire,
 - sa conformité aux exigences des référentiels BRCGS et IFS.
- Vous gérez un laboratoire accrédité et vous avez besoin d'un intervenant indépendant pour réaliser l'audit interne selon l'ISO 17025, version 2017.
- Un rapport vous sera fourni avec la recommandation technique et/ou organisationnelle.



FORMATION INDUSTRIE ALIMENTAIRE

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
RÉGLEMENTATION
QUALITÉ
MICROBIOLOGIE

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - formule essentielle

ref : **I.01**



INTER
ENTREPRISE 310 €

Le Lion d'Angers (49)

17 novembre 25

16 mars 26

16 novembre 26

Orléans (45)

17 novembre 25

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Opérateurs, techniciens
qualité, chefs d'équipe du
secteur agroalimentaire
chargés d'appliquer et de
faire appliquer les BPH.

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Test éducatif sur le lavage des mains
- Visite préalable sur site pour la formule intra-entreprise (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - formule essentielle

ref : **I.01**

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité d'une denrée alimentaire
- Comprendre et mettre en œuvre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien à son poste de travail
- Utiliser les outils et méthodes d'autocontrôles pour prévenir les contaminations

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Autocontrôles et enregistrements

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - à la carte

ref : **I.02**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne manipulant
des denrées alimentaires

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Test éducatif sur le lavage des mains
- Visite préalable du site (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en
fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - à la carte

ref : **I.02**

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité d'une denrée alimentaire
- Comprendre et mettre en œuvre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien à son poste de travail
- Utiliser les outils et méthodes d'autocontrôles pour prévenir les contaminations

PROGRAMME

PROGRAMME ADAPTABLE - Faites vos choix selon les thématiques listées ci-dessous :RÉGLEMENTATION• Environnement réglementaire et exigences des clients

- HACCP
- FOOD DEFENSE
- FOOD SAFETY CULTURE
- IFS/BRCGS

QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ• Les 4 dangers dans le domaine alimentaire

- Les corps étrangers
- Les allergènes
- Le monde microbien
- Les bonnes pratiques d'hygiène adaptées à votre activité
- Les bonnes pratiques à respecter par le service de maintenance
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des non-conformités
- La gestion de la traçabilité
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La sécurité du personnel
- Audit hygiène - Sécurité en zone de production



microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation Découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

ref : **IM.01**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 26

08 octobre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Tout public

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activité de réflexion
- Exemples d'interprétation de rapports d'essais

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation Découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

ref : **IM.01**

OBJECTIFS

- Comprendre les bases de la microbiologie alimentaire et l'importance des micro-organismes dans les aliments.
- Identifier les principaux micro-organismes impliqués dans l'altération et la contamination des aliments.
- Evaluer les risques sanitaires liés à la présence de micro-organismes dans les aliments et leurs conséquences.
- Décrire les étapes de l'analyse microbiologique des aliments, lire et interpréter un rapport d'analyses

PROGRAMME

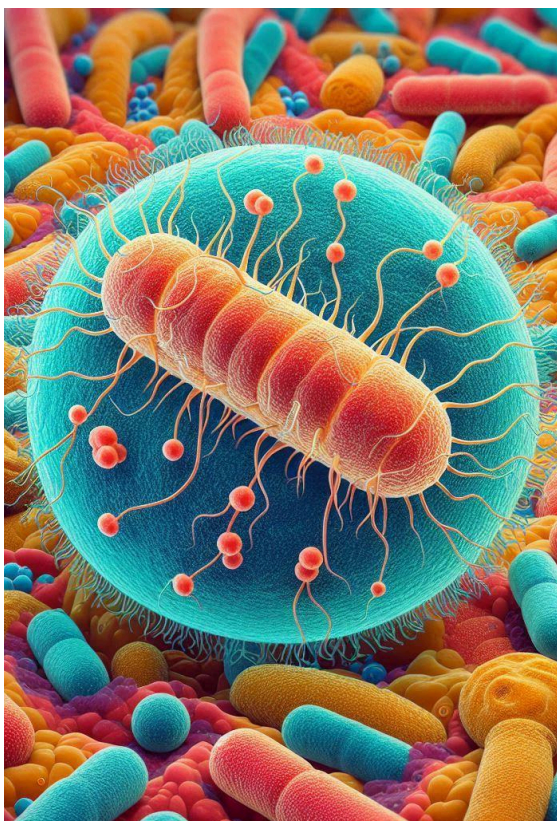
- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, les vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



**Formation
réalisable
en visio**

Formation maîtriser les bactéries pathogènes dans les aliments en identifiant leurs caractéristiques, méthodes et critères

ref : **IM.02**



INTER
ENTREPRISE 1280 €

Le Lion d'Angers (49)

18-19 juin 26

03-04 décembre 26

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC

Personnels travaillant en production, qualité ou laboratoire interne

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation.

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activité de réflexion
- Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les bactéries pathogènes dans les aliments en identifiant leurs caractéristiques, méthodes et critères

ref : **IM.02**

OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'origine et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Choisir le critère microbiologique applicable à l'aliment
- Répertoire et expliquer le principe des méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les ateliers de production et/ou les laboratoires d'essais

PROGRAMME

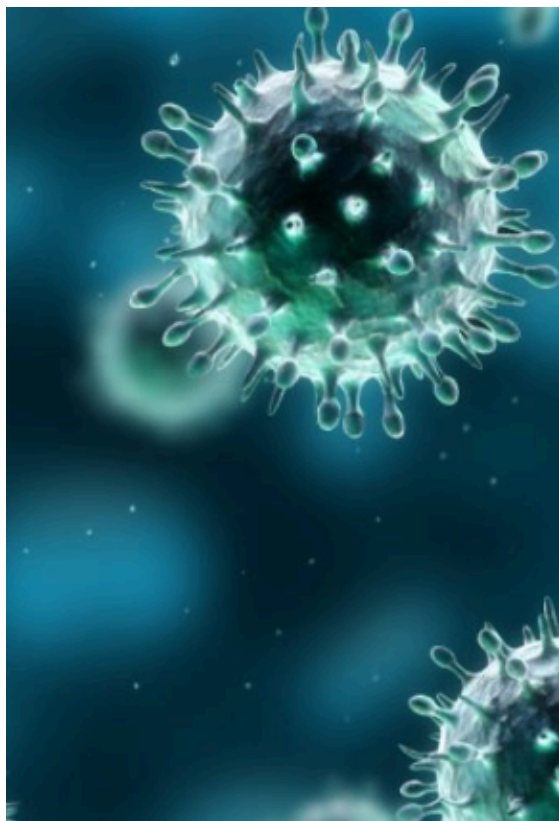
- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes et leur principe
- Les critères microbiologiques réglementaires et recommandés
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



**Formation
réalisable
en visio**

Formation virus des aliments

ref : **IM.03**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)
18 décembre 25
28 mai 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Responsables et assistants qualité, Responsables de production, Techniciens du laboratoire interne

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire.

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation virus des aliments

ref : **IM.03**

OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en industrie alimentaire
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaire
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

PROGRAMME

- Etat des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



**Formation
réalisable
en visio**

Formation comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

ref : **IM.05**

Guide d'interprétation des résultats d'analyses

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

LABORATOIRE
15, rue
Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS
Tél : 02 41 41 70 70
Site internet : www.microsept.fr

INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)

02-03 mars 26

24-25 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Responsables qualité et
assistants qualité,
Techniciens du laboratoire
interne

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des
bases de la microbiologie
est nécessaire pour suivre
cette formation

LES PLUS

- Etude de cas
- En formation INTER, visite du laboratoire

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en
fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

ref : **IM.05**

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses et mettre en oeuvre un suivi de ses résultats et des actions efficaces

PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation de la DVM
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



**Formation
réalisable
en visio**

Formation prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

ref : **IM.06**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Personnels des entreprises alimentaires amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Visite préalable sur site (sur demande)
- Adaptation des exemples
- Application des pratiques à votre activité et vos méthodes

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

ref : **IM.06**

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement dans de bonnes conditions d'hygiène

PROGRAMME

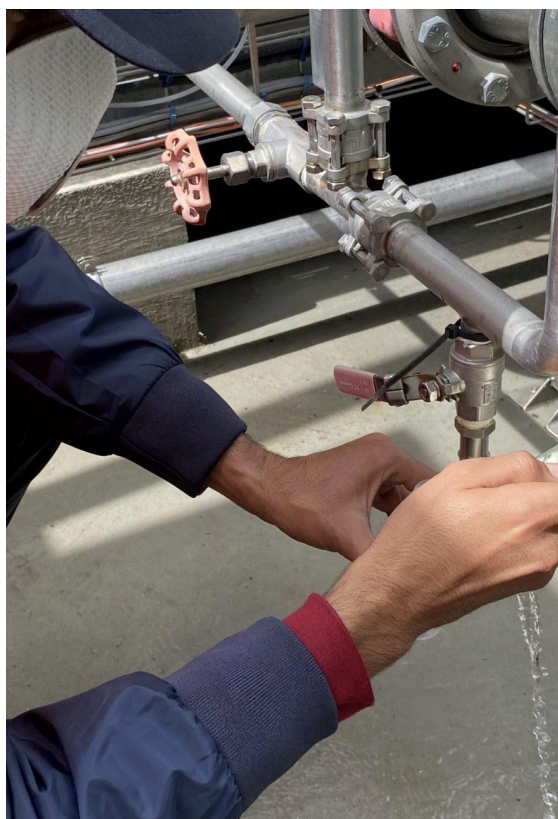
- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



**action
terrain**

Formation risque Légionelle et prélèvements pour analyse Légionelle

ref : **IM.07**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Personnels de maintenance des TAR et opérateurs effectuant les prélèvements d'eaux pour analyse

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etude de cas
- Réalisation de prélèvements

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation risque Légionelle et prélèvements pour analyse Légionelle

ref : **IM.07**

OBJECTIFS

- Identifier l'origine et les risques vis-à-vis de la Légionelle
- Acquérir les réflexes pour assurer la sécurité des eaux de TAR (tours aéroréfrigérantes)
- Réaliser un prélèvement d'eau pour l'analyse de Légionelles selon les bonnes pratiques

PROGRAMME

- Le monde microbien
- La Légionelle : présentation du germe, sa pathogénicité, ses origines, les obligations réglementaires, la maîtrise du germe
- La réglementation en vigueur pour les eaux de TAR
- Maintenance et suivi des TAR
- La sécurité du personnel
- Prélèvements d'eaux pour l'analyse de la Légionelle
- Mise en application



Formation devenez auditeur qualité interne : de la théorie à la pratique

ref : **IQ.01**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Responsable qualité,
Personnels des entreprises
alimentaires amenés à
réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance du
référentiel à auditer

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Mise en situation des participants

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par évaluation lors de la réalisation des parties d'audit par les stagiaires

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation devenez auditeur qualité interne : de la théorie à la pratique

ref : **IQ.01**

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit (selon la norme ISO 19011),
- Se comporter en tant qu'auditeur vis-à-vis de l'audité,
- Appliquer les techniques d'audit sur des cas concrets.

PROGRAMME

- Présentation des exigences du référentiel retenu
- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique



**action
terrain**

Formation FSSC 22000 FOOD

ref : **IQ.02**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsable qualité,
Responsables de
production, Responsables
R&D et leurs adjoints

PRÉ-REQUIS

Avoir des notions
concernant les systèmes de
management de la sécurité
des aliments, avoir des
notions d'HACCP, avoir lu
avant de participer les
normes ISO 22000 : 2018,
ISO/TS 22002-1 et les
exigences additionnelles de
la fondation FSSC 22000

LES PLUS

- Formation animée par un auditeur
qualifié IFS et BRCGS

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en
fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation FSSC 22000 FOOD

ref : **IQ.02**

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du référentiel d'audit FSSC 22000 FOOD
- Identifier les actions prioritaires à mettre en oeuvre au niveau du système de management de la qualité et de la sécurité des aliments
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification

PROGRAMME

- Modifications du protocole d'audit & principaux changements (exigences du programme..)
- Passage en revue des modifications et des nouveautés chapitre par chapitre
- Les programmes prérequis selon ISO/TS 22002-1
- Mise en place d'un système de management de la sécurité des aliments selon ISO 22000
- Exigences supplémentaires du schéma de certification FSSC 22000
- Pour chaque thématique : présentation des exigences, exemples et cas pratiques, questions réponses : "comment répondre aux exigences du référentiel ?"



**Formation
réalisable
en visio**

Formation BRCGS FOOD V9

ref : **IQ.03**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables qualité,
responsables de
production, Responsables
R&D et leurs adjoints

PRÉ-REQUIS

Avoir des notions
concernant les systèmes de
management de la sécurité
des aliments, avoir des
notions d'HACCP, avoir lu le
référentiel BRC Food V9
avant de participer

LES PLUS

- Formation animée par un auditeur
qualifié IFS et BRCGS

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en
fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation BRCGS FOOD V9

ref : **IQ.03**

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du référentiel
- Identifier les actions prioritaires à mettre en oeuvre au niveau du système de management de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification

PROGRAMME

- Le contexte du référentiel BRCGS FOOD V9
- Exigences de la norme chapitre par chapitre
- Le protocole d'audit
- Pour chaque thématique : focus sur les nouveautés de la V9, exemples pratiques, questions/réponses "comment répondre aux exigences du référentiel ?"

La durée peut être variable selon les besoins et les objectifs des participants.



**Formation
réalisable
en visio**

Formation IFS FOOD V8

ref : **IQ.04**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables qualité,
responsables de
production, Responsables
R&D et leurs adjoints

PRÉ-REQUIS

Avoir des notions
concernant les systèmes de
management de la sécurité
des aliments, avoir des
notions d'HACCP, connaître
les exigences de la version
V 7.1
Avoir lu le référentiel IFS
Food V8 avant de participer

LES PLUS

- Formation animée par un auditeur
qualifié IFS et BRCGS

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en
fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation IFS FOOD V8

ref : **IQ.04**

OBJECTIFS

- Comprendre les modifications des exigences du référentiel
- Identifier les actions prioritaires à mettre en oeuvre au niveau du système de management de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments
- Participer à la construction, au fonctionnement opérationnel et à l'amélioration du système en place en vue de la certification

PROGRAMME

- Le contexte du référentiel IFS FOOD V8
- Les exigences du référentiel chapitre par chapitre
- Le protocole d'audit
- Pour chaque thématique : focus sur les nouveautés de la V8, exemples et cas pratiques, questions/réponses "comment répondre aux exigences du référentiel ?"

La durée peut être variable selon les besoins et les objectifs des participants.



**Formation
réalisable
en visio**

Formation métrologie en production

ref : **IQ.06**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Techniciens de maintenance, Agents de production réalisant des contrôles métrologiques en production

PRÉ-REQUIS

Connaître et utiliser les matériels de production (pH-mètres, thermomètres, balances)

LES PLUS

+ Illustration de la formation par les exemples vus lors de l'audit des pratiques sur site

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation métrologie en production

ref : **IQ.06**

OBJECTIFS

- Recenser les exigences à mettre en place pour assurer sa métrologie en interne
- Comprendre la métrologie interne
- Améliorer l'existant sur le site à partir des éléments constatés lors de l'audit des pratiques (partie optionnelle)

PROGRAMME

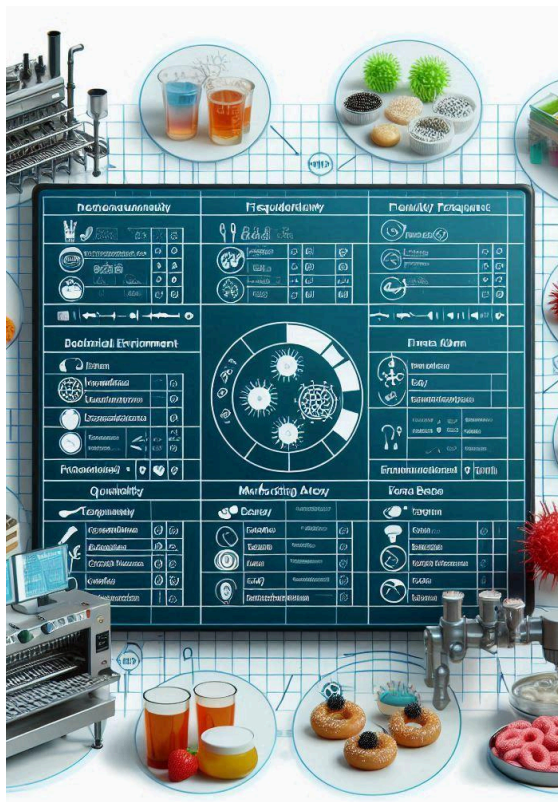
- Audit des pratiques sur site, relatives à la gestion des équipements et leur suivi métrologique (partie optionnelle)
- Vocabulaire et concept de base - Organisation nationale et Internationale
- Gestion du parc d'équipements : bonnes pratiques d'utilisation, rangement adapté du matériel
- Gestion de la fonction métrologique : exigences, organisation, raccordement
- Le suivi des différents équipements utilisés en production : pH-mètres, thermomètres, balances (métrologie légale ou non)



**action
terrain**

Formation optimiser votre plan de contrôles microbiologiques pour améliorer la sécurité des aliments

ref : IQ.07



INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)

10-11 avril 25

09-10 mars 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Responsables, Techniciens
des services qualité ou
laboratoire interne

PRÉ-REQUIS

Avoir des bases en
microbiologie des aliments
et une expérience en
entreprise alimentaire

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etude de cas
- Travail de réflexion sur les plans de contrôles fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation
- Stage animée par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation optimiser votre plan de contrôles microbiologiques pour améliorer la sécurité des aliments

ref : **IQ.07**

OBJECTIFS

- Identifier les critères microbiologiques applicables en industrie alimentaire
- Mettre en œuvre un plan de contrôle microbiologique adapté à vos produits et à l'environnement, dans le respect de la réglementation
- Optimiser les plans de contrôles de l'entreprise

PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement n°2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD, critères ANSES, critères des syndicats professionnels
- Les éléments clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôles

Formation animez vos formations hygiène autrement

ref : **IQ.08**



INTER
ENTREPRISE 1260 €

Le Lion d'Angers (49)

04-05 décembre 25

09-10 avril 26

10-11 décembre 26

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC

Responsables ou animateurs qualité et toute personne devant concevoir ou animer une session de formation à la sécurité des aliments

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

LES PLUS

- Pédagogie innovante, cette formation vous donnera de nouveaux outils pour animer des formations dynamiques en assurant la mémorisation des messages

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis à l'aide d'une grille spécifique "animation d'une séquence de formation"

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation animez vos formations hygiène autrement

ref : **IQ.08**

OBJECTIFS

- Concevoir un module de formation en séquences
- Organiser une session de formation
- Animer une session de formation de manière attractive et efficace

PROGRAMME

- Bien commencer sa formation
- Concevoir son module de formation
- Le contenu de chaque séquence de formation : ouverture, présentation du contenu, pratique et évaluation
- La construction du module de formation
- L'animation des séquences de formation
- Application pratique : animation d'une séquence de formation
- Bien terminer sa formation

Formation sécurité du personnel en industrie

ref : **IQ.09**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne travaillant
dans l'entreprise

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Alternance de présentations théoriques et exercices pratiques en situation
- Rédaction d'un plan d'actions suite aux non-conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation sécurité du personnel en industrie

ref : **IQ.09**

OBJECTIFS

- Connaître les principaux risques dans l'entreprise
- Connaître les principales mesures de précautions et de préventions mises en oeuvre dans l'entreprise
- Connaître les conséquences des accidents de travail et des maladies professionnelles sur le salarié et l'entreprise pour une remise en question des pratiques sur son poste

PROGRAMME

- La politique de sécurité de l'entreprise
- Les indicateurs et chiffres clés de l'entreprise
- Sensibilisation aux risques et aux conséquences
- Analyse de postes et mini audit sécurité



**action
terrain**

Formation zoning : mettre en place un plan de contrôle environnemental

ref : **IQ.10**



INTER
ENTREPRISE 630 €

Le Lion d'Angers (49)
04 février 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Assistants et responsables qualité, Responsables de production

PRÉ-REQUIS

Avoir des connaissances en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène

LES PLUS

- Pédagogie participative

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation zoning : mettre en place un plan de contrôle environnemental

ref : **IQ.10**

OBJECTIFS

- Identifier les facteurs de la contamination croisée
- Lister les principaux contaminants de l'environnement
- Etablir un plan de contrôle environnemental

PROGRAMME

- La contamination croisée : sources, zoning, vecteurs et voies de contaminations
- Les principaux contaminants microbiologiques de l'environnement
- Le plan de contrôle environnemental : germes à prendre en compte, fréquence, nombre de prélèvements, exploitation des données



**Formation
réalisable
en visio**

Formation gestion de crise

ref : **IQ.11**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Encadrants et assistants de
tous les services
susceptibles de participer à
une gestion de crise

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Formation animée par un auditeur
qualifié IFS

Modalités d'évaluations des acquis

Évaluation des acquis par l'observation de la
capacité des participants à réaliser l'étude de cas
pratique

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation gestion de crise

ref : **IQ.11**

OBJECTIFS

- Acquérir la procédure de gestion de crise de l'entreprise
- Acquérir la procédure interne de retrait-rappel de l'entreprise
- Mettre en pratique ces procédures

PROGRAMME

- Notion de crise
- Types de crise
- Procédure interne de gestion de crise
- Procédure interne de retrait - rappel
- Retour d'expérience
- Etude de cas 1
- Communication de crise
- Etude de cas 2
- Synthèse

Formation exercice d'entraînement à la gestion de crise

ref : **IQ.12**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Membres de l'équipe de
gestion de crise

PRÉ-REQUIS

Connaître le protocole
théorique de la gestion de
crise

LES PLUS

- Mise en situation réelle à partir d'un cas concret réaliste et adapté à l'entreprise
- Formation animée par un auditeur qualifié IFS

Modalités d'évaluations des acquis

Évaluation des acquis par l'observation de la capacité des participants à réaliser l'étude de cas pratique

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation exercice d'entraînement à la gestion de crise

ref : **IQ.12**

OBJECTIFS

- Tester la capacité à identifier une crise potentielle
- Evaluer la capacité de l'organisation à fournir les informations nécessaires (rapidité, précision) à l'équipe de gestion de crise
- Evaluer la capacité de l'équipe de gestion de crise à prioriser les actions et mener les investigations de manière efficace afin de parvenir à des prises de décisions adaptées
- Maîtriser les communications interne et externe relatives à la crise
- Identifier les points forts et les axes d'amélioration

PROGRAMME

- Mise en situation de l'équipe de gestion de crise au travers d'un scénario évolutif tout au long de la journée et élaboré par le formateur avec l'aide d'un "complice" au sein de l'entreprise
- Retour d'expérience pour identifier les points forts et les points à améliorer



**action
terrain**

Formation maîtriser la contamination en Listeria dans l'environnement

ref : **IQ.13**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)
03 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Responsables et assistants qualité, Responsables de production, Responsables de nettoyage et de désinfection

PRÉ-REQUIS

Avoir des connaissances en matière de Bonnes Pratiques d'Hygiène

LES PLUS

- Pédagogie participative
- Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser la contamination en Listeria dans l'environnement

ref : **IQ.13**

OBJECTIFS

- Identifier les facteurs de contamination croisée
- Etablir un plan d'échantillonnage en appliquant le principe de zoning
- Choisir les méthodes de prélèvements et d'analyses adéquates
- Interpréter les résultats pour optimiser son plan d'échantillonnage

PROGRAMME

- Le risque Listeria dans le domaine alimentaire
- La contamination croisée
- Le principe de zoning
- Les méthodes de prélèvements et d'analyses
- Utiliser les résultats pour avancer

Formation HACCP : Maîtriser les dangers, assurer la qualité

ref : **IR.01**



INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)
27-28 novembre 25
09-10 mars 26
26-27 novembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Personnels de production, membres de l'équipe HACCP ayant une bonne maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Réalisation d'un diagramme de fabrication
- Etude de cas

En intra, possibilité de travailler sur les documents existants de l'entreprise.

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation HACCP : Maîtriser les dangers, assurer la qualité

ref : **IR.01**

OBJECTIFS

- Analyser les dangers liés à la sécurité des aliments dans le cadre de la transformation des aliments en utilisant les principes de l'HACCP.
- Identifier les points critiques (CCP) et les mesures préventives appropriées pour chaque étape du processus de production alimentaire.
- Appliquer les étapes de la méthode HACCP pour concevoir et mettre en œuvre un plan de gestion des risques alimentaires au sein de son entreprise.
- Évaluer l'efficacité des procédures HACCP mises en place et proposer des améliorations.

PROGRAMME

- Les 12 étapes et 7 principes de l'HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de l'HACCP
- Application pratique



**Formation
réalisable
en visio**

Formation réglementation INCO : étiquetage, valeurs nutritionnelles et allergènes

ref : **IR.02**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

06 novembre 25

09 février 26

10 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Responsables de
l'étiquetage des produits
(hors compléments
alimentaires)

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Alternance de présentation théorique et d'exemples concrets
- Echanges d'expériences

En intra, étude et validation de vos étiquetages.

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation réglementation INCO : étiquetage, valeurs nutritionnelles et allergènes

ref : **IR.02**

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement n°1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Maîtriser les allergènes et savoir quelles analyses mettre en oeuvre

PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



**Formation
réalisable
en visio**

Formation construire son Plan de Maîtrise Sanitaire et le mettre à jour

ref : **IR.03**

Plan de Maîtrise Sanitaire



INTER
ENTREPRISE Non réalisable

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC

Responsables qualité, personnels de sociétés agroalimentaires

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

LES PLUS

- **Nombreux exemples concrets :** diagramme de fabrication, analyse des dangers selon vos processus, procédures, enregistrements/autocontrôles

Modalités d'évaluations des acquis

Mind-mapping - rédaction d'une procédure

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation construire son Plan de Maîtrise Sanitaire et le mettre à jour

ref : **IR.03**

OBJECTIFS

- Construire son PMS selon la réglementation en vigueur
- Maîtriser les BPH, la méthode HACCP et la traçabilité
- Mettre en place tous les outils de suivi de ce PMS
- Suivre le PMS dans votre établissement

PROGRAMME

- Les exigences réglementaires
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en place des autocontrôles et enregistrements liés aux BPH : contrôles à réception, suivi des températures, suivi du nettoyage,...
- Mettre en oeuvre la méthode HACCP : les 7 principes et les 12 étapes
- La traçabilité
- La gestion des produits non-conformes (alertes/retraits/rappels)



**Formation
réalisable
en visio**

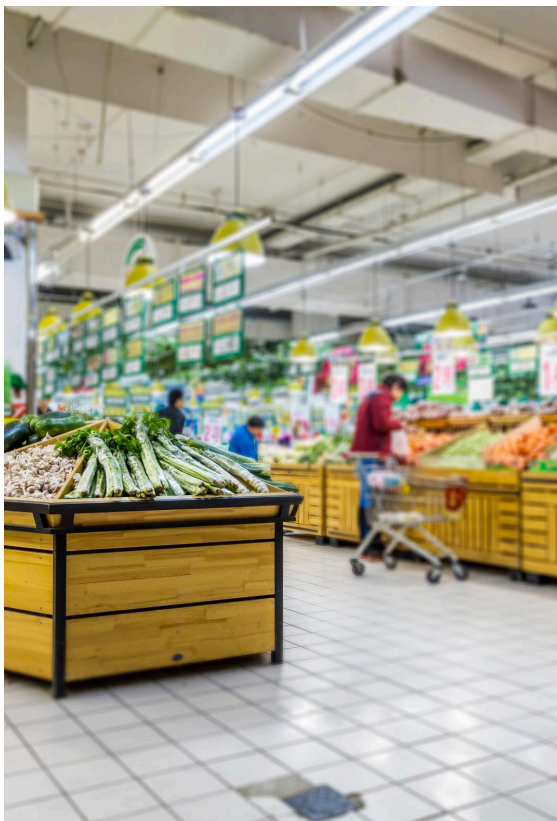


FORMATION GRANDE DISTRIBUTION

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
RÉGLEMENTATION
QUALITÉ
MICROBIOLOGIE

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - formule essentielle

ref : **G.01**



INTER
ENTREPRISE

310 €

Le Lion d'Angers (49)

17 novembre 25

16 mars 26

16 novembre 26

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

Orléans (45)

17 novembre 25

PUBLIC

Personnel, service qualité,
responsables de rayon,
direction chargée
d'appliquer et de faire
appliquer les BPH

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Test éducatif sur le lavage des mains
- Visite préalable sur site pour la formule intra-entreprise (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes – formule essentielle

ref : **G.01**

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Comprendre et mettre en œuvre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien à son poste de travail
- Utiliser les outils et méthodes d'autocontrôles pour prévenir les contaminations

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origines des contaminations, dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Autocontrôles et enregistrements

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - à la carte

ref : **G.02**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne manipulant
des denrées alimentaires.

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Test éducatif sur le lavage des mains
- Visite préalable du site (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en
fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - à la carte

ref : **G.02**

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Comprendre et mettre en œuvre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien à son poste de travail
- Utiliser les outils et méthodes d'autocontrôles pour prévenir les contaminations

PROGRAMME

PROGRAMME ADAPTABLE - Faites vos choix selon les thématiques listées ci-dessous :RÈGLEMENTATION•
Environnement réglementaire et exigences des clients

- HACCP
- PMS
- FSQS

QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ• Les 4 dangers dans le domaine alimentaire

- Les corps étrangers
- La gestion des allergènes
- Le monde microbien
- Les bonnes pratiques d'hygiène adaptées à votre activité
- La gestion des températures
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des documents et enregistrements
- La gestion de la traçabilité (étiquetage,...)
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La gestion des non-conformités
- Audit hygiène/observation des pratiques en rayon fait par le personnel et/ou le formateur



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

ref : **GM.01**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 26

08 octobre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Toute personne souhaitant acquérir les bases de la microbiologie des aliments

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activités de réflexion
- Exemples d'interprétation de rapports d'essais

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

ref : **GM.01**

OBJECTIFS

- Comprendre les bases de la microbiologie alimentaire et l'importance des micro-organismes dans les aliments
- Identifier les principaux micro-organismes impliqués dans l'altération et la contamination des aliments.
- Evaluer les risques sanitaires liés à la présence de micro-organismes dans les aliments et leurs conséquences.
- Décrire les étapes de l'analyse microbiologique des aliments, lire et interpréter un rapport d'analyses

PROGRAMME

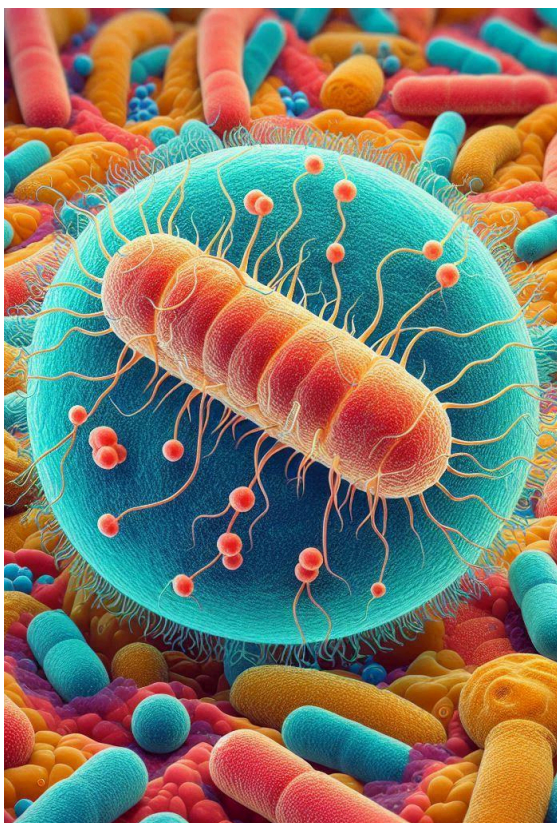
- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, les vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



**Formation
réalisable
en visio**

Formation maîtriser les bactéries pathogènes dans les aliments en identifiant leurs caractéristiques, méthodes et critères

ref : **GM.02**



INTER
ENTREPRISE 1280 €

Le Lion d'Angers (49)

11-12 décembre 25

18-19 juin 26

03-04 décembre 26

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC

Responsables rayons et/ou qualité

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation.

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activité de réflexion
- Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les bactéries pathogènes dans les aliments en identifiant leurs caractéristiques, méthodes et critères

ref : **GM.02**

OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'origine et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Choisir le critère microbiologique applicable à l'aliment
- Répertorier et expliquer le principe des méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les laboratoires de production

PROGRAMME

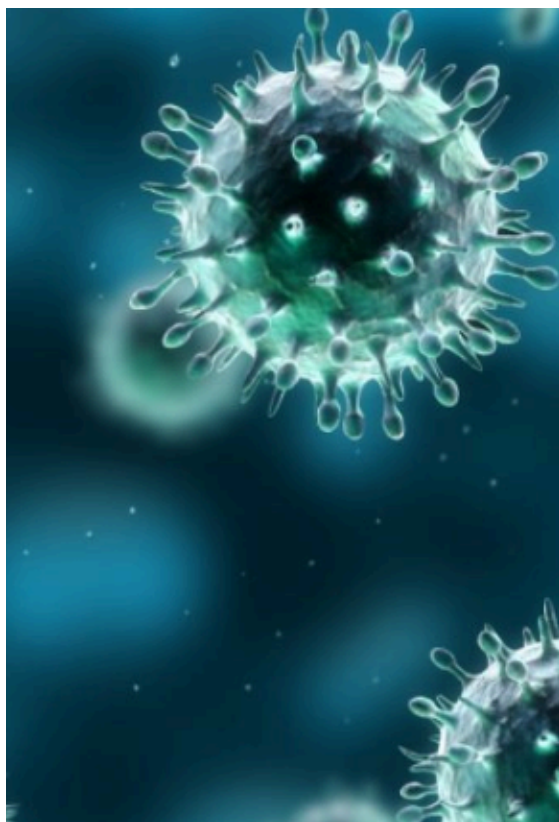
- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments et maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les critères microbiologiques règlementaires et recommandés
- Les méthodes d'analyses de ces germes et leur principe
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production et en rayon



**Formation
réalisable
en visio**

Formation virus des aliments

ref : **GM.03**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)
18 décembre 25
28 mai 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Toute personne de la GMS

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des
base de la microbiologie
est nécessaire.

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENOUCHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation virus des aliments

ref : **GM.03**

OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en grande distribution
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaire
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

PROGRAMME

- Etat des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués et prévalence
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production (ou les moyens de maîtrise dans les rayons)
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



**Formation
réalisable
en visio**

Formation comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

ref : **GM.05**

**Guide d'interprétation
des résultats d'analyses**

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

LABORATOIRE
Z.A. B
15,
49220 LE LION
Tél : 02 41 41 70 70
Site internet : www.microsept.fr

INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)

02-03 mars 26

24-25 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Responsables qualité et assistants qualité,
Responsable de rayons métiers en GMS

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation.

LES PLUS

- Etude de cas
- En formation INTER, visite du laboratoire

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

ref : **GM.05**

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses
- Mettre en œuvre un suivi des résultats et connaître les actions à mener en fonction des résultats obtenus

PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation de la DVM
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



**Formation
réalisable
en visio**

Formation prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

ref : **GM.06**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Personnels amenés à
réaliser des prélèvements
d'aliments ou
d'environnement en
magasin

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Adaptation des exemples et applications pratiques à votre activité et vos méthodes
- Visite préalable sur site en option

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation - Evaluation par la pratique

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

ref : **GM.06**

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, eau)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement dans des bonnes conditions d'hygiène

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



**action
terrain**

Formation pratique de l'inspection selon le référentiel

FSQS

ref : **GQ.01**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne manipulant
des denrées alimentaires
en GMS

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes
Pratiques d'Hygiène est
nécessaire pour suivre ce
stage ainsi que de
connaître le Plan de Maîtrise
Sanitaire de l'établissement

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Exemples concrets
- Mise en situation des participants sur le terrain

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation pratique de l'inspection selon le référentiel FSQS

ref : **GQ.01**

OBJECTIFS

- Identifier et travailler dans le respect des Bonnes pratiques (rappel)
- Comprendre les exigences du référentiel FSQS
- Se préparer à cet audit spécifique sur le terrain

PROGRAMME

- Rappels des Bonnes Pratiques d'Hygiène• Contexte réglementaire et exigences des clients
 - Les contaminations de l'aliment : RAPPELS• Discussion sur les origines possibles de contamination : la règle des 5M
 - Le danger microbiologique : le monde microbien, les conditions de multiplication, de survie et de destruction, les rôles des micro-organismes et les conséquences pour le consommateur
 - Notion de T.I.A.C
 - Les autres dangers : chimique, physique et allergène

- Le référentiel FSQS• Les enjeux
 - Les exigences du référentiel
 - Les attentes de l'auditeur
 - La notation

- Mise en situation en salle et/ou sur le terrain• Appropriation de parties de grille d'audit en fonction des rayons
 - Préparation des interviews
 - Réalisation d'interviews



**action
terrain**

Formation devenez auditeur qualité interne : de la théorie à la pratique

ref : **GQ.02**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Personnel de la grande distribution amené à réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance du référentiel à auditer

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Mise en situation des participants sur le terrain

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par évaluation lors de la réalisation des parties d'audit par les stagiaires

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation devenez auditeur qualité interne : de la théorie à la pratique

ref : **GQ.02**

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit (selon la norme ISO 19011),
- Se comporter en tant qu'auditeur vis-à-vis de l'audité,
- Appliquer les techniques d'audit sur des cas concrets.

PROGRAMME

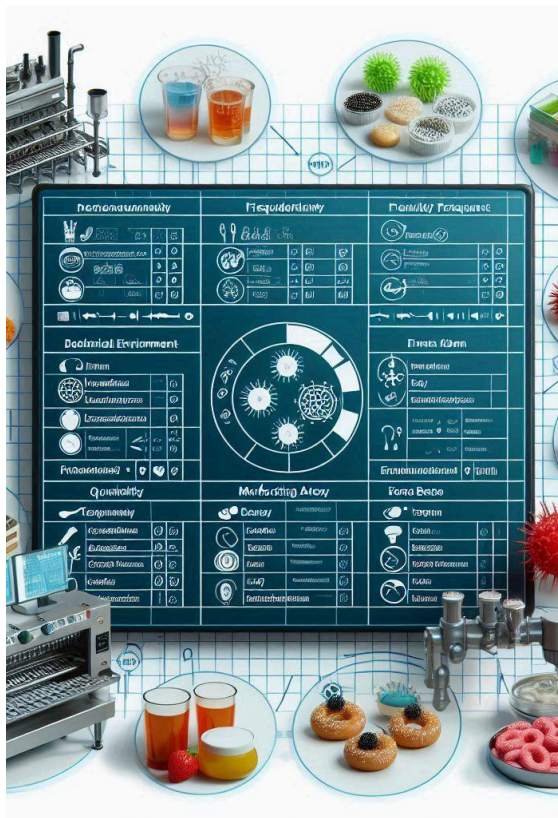
- Présentation des exigences du référentiel retenu
- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique



**action
terrain**

Formation optimisez votre plan de contrôles microbiologiques pour améliorer la sécurité des aliments

ref : **GQ.03**



INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)

09-10 mars 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Responsables, Techniciens des services qualité ou laboratoire interne

PRÉ-REQUIS

Avoir des bases en microbiologie des aliments et une expérience en entreprise alimentaire

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etude de cas
- Travail de réflexion sur les plans de contrôles fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation
- Stage animée par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation optimisez votre plan de contrôles microbiologiques pour améliorer la sécurité des aliments

ref : **GQ.03**

OBJECTIFS

- Identifier les critères microbiologiques applicables en grande distribution
- Mettre en œuvre un plan de contrôle microbiologique adapté à vos produits et à l'environnement, dans le respect de la réglementation
- Optimiser les plans de contrôles du magasin

PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement n°2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD, critères ANSES, critères des syndicats professionnels
- Les éléments clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôles

Formation préparation aux audits spécifiques à la grande distribution

ref : **GR.01**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne manipulant des denrées alimentaires en GMS. Responsables et techniciens qualité.

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Exemples concrets
- Mise en situation des participants par petits groupes en salle

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation préparation aux audits spécifiques à la grande distribution

ref : **GR.01**

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du référentiel
- Se préparer à cet audit spécifique
- Évaluer la conformité de son magasin en fonction des exigences

PROGRAMME

- Zoom sur le référentiel
- Mises en situation en salle de formation et/ou sur le terrain
- Synthèse et retour sur les pratiques

Formation HACCP : Maîtriser les dangers, assurer la qualité

ref : **GR.02**



INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)

27-28 novembre 25

09-10 mars 26

26-27 novembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Personnels de production, membres de l'équipe HACCP ayant une bonne maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes Pratiques d'hygiène est nécessaire pour suivre ce stage

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Réalisation d'un diagramme de fabrication
- Etude de cas

En intra, possibilité de travailler sur les documents existants de l'entreprise.

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation HACCP : Maîtriser les dangers, assurer la qualité

ref : **GR.02**

OBJECTIFS

- Analyser les dangers liés à la sécurité des aliments dans le cadre de la transformation des aliments en utilisant les principes de l'HACCP.
- Identifier les points critiques (CCP) et les mesures préventives appropriées pour chaque étape du processus de production alimentaire.
- Appliquer les étapes de la méthode HACCP pour concevoir et mettre en œuvre un plan de gestion des risques alimentaires au sein de son entreprise.
- Évaluer l'efficacité des procédures HACCP mises en place et proposer des améliorations.

PROGRAMME

- Les 12 étapes et 7 principes de l'HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de l'HACCP
- Application pratique



**Formation
réalisable
en visio**

Formation réglementation INCO : étiquetage, valeurs nutritionnelles et allergènes

ref : **GR.03**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

06 novembre 25

09 février 26

10 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Responsables de
l'étiquetage des produits
(hors compléments
alimentaires)

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Alternance de présentation théorique et d'exemples concrets
- Echanges d'expériences

En intra, étude et validation de vos étiquetages.

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation réglementation INCO : étiquetage, valeurs nutritionnelles et allergènes

ref : **GR.03**

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel selon le règlement n°1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Maîtriser les allergènes et savoir quelles analyses mettre en œuvre

PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



**Formation
réalisable
en visio**



FORMATION RESTAURATION

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
RÉGLEMENTATION
QUALITÉ
MICROBIOLOGIE

Formation Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - formule essentielle

réf : R.01



INTER
ENTREPRISE 310 €

Le Lion d'Angers (49)

17 novembre 25

16 mars 26

16 novembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

Orléans (45)

17 novembre 25

15 juin 26

07 décembre 26

PUBLIC

Toute personne
manipulant des denrées
alimentaires

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Test éducatif sur le lavage des mains
- Visite préalable sur site pour la formule intra-entreprise (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes – formule essentielle

réf : **R.01**

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité d'une denrée alimentaire
- Comprendre et mettre en œuvre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien à son poste de travail
- Utiliser les outils et méthodes d'auto-contrôles pour prévenir les contaminations

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments : origines des contaminations, dangers microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes
- Les moyens de prévention des contaminations
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Autocontrôles et enregistrements

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - formule à la carte

réf : R.02



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en
production alimentaire

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Test éducatif sur le lavage des mains
- Visite préalable du site (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes – formule à la carte

réf : **R.02**

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité d'une denrée alimentaire
- Comprendre et mettre en oeuvre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien à son poste de travail
- Utiliser les outils et méthodes d'auto-contrôles pour prévenir les contaminations

PROGRAMME

PROGRAMME ADAPTABLE – Faites vos choix selon les thématiques listées ci-dessous : RÉGLEMENTATION • PMS
• HACCP

QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ • Les 4 dangers dans le domaine alimentaire

- Le monde microbien
- La gestion des allergènes
- Les bonnes pratiques d'hygiène selon vos activités
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des températures
- La gestion de la traçabilité (étiquetage)
- La gestion des documents et enregistrements
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La gestion des non-conformités
- Audit hygiène en production réalisé par le personnel et/ou le formateur



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

réf : **RM.01**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 26

08 octobre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Toute personne travaillant
en restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activités de réflexion
- Exemples d'interprétation de rapports d'essais

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

réf : **RM.01**

OBJECTIFS

- Comprendre les bases de la microbiologie alimentaire et l'importance des micro-organismes dans les aliments.
- Identifier les principaux micro-organismes impliqués dans l'altération et la contamination des aliments.
- Evaluer les risques sanitaires liés à la présence de micro-organismes dans les aliments et leurs conséquences.
- Décrire les étapes de l'analyse microbiologique des aliments, lire et interpréter un rapport d'analyses

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, les vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

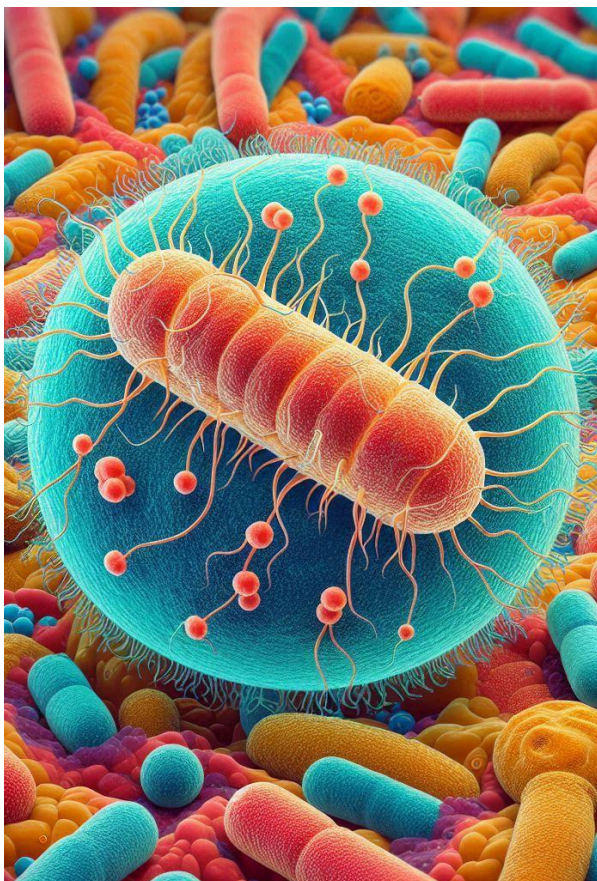
**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les bactéries pathogènes dans les aliments en identifiant leurs caractéristiques, méthodes et critères

réf : **RM.02**



INTER
ENTREPRISE 1280 €

Le Lion d'Angers (49)

11-12 décembre 25

18-19 juin 26

03-04 décembre 26

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC

Personnels travaillant en restauration

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activités de réflexion
- Étude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Évaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les bactéries pathogènes dans les aliments en identifiant leurs caractéristiques, méthodes et critères

réf : **RM.02**

OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'origine et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Choisir le critère microbiologique applicable à l'aliment
- Répertoire et expliquer le principe des méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les ateliers de production

PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise en zone de production



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

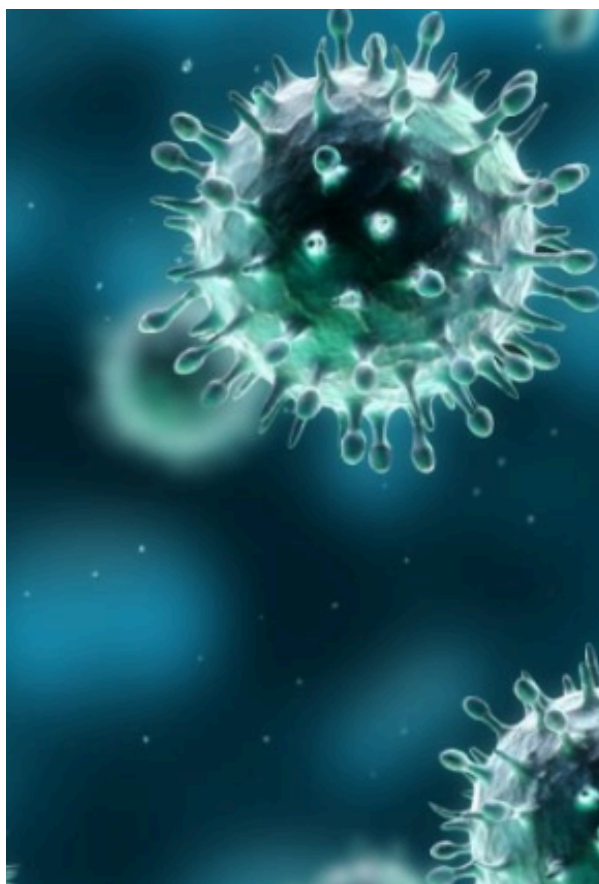
**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation virus des aliments

réf : **RM.03**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)
18 décembre 25
28 mai 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Toute personne de la restauration

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Étude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation virus des aliments

réf : **RM.03**

OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en restauration
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

PROGRAMME

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise en zone de production
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



**Formation
réalisable
en visio**

Formation comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

réf : **RM.04**

Guide d'interprétation des résultats d'analyses

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

LABORATOIRE
Z.A. 8
15,
49220 LE LION
Tél : 02 41 41 70 70
Mail : formation@microsept.fr
Site internet : www.microsept.fr

INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)
02-03 mars 26
24-25 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Toute personne de la restauration

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

LES PLUS

- Étude de cas
- En formule inter, visite du laboratoire Microsept

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

réf : **RM.04**

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses
- Mettre en œuvre un suivi des résultats et connaître les actions à mener en fonction des résultats obtenus

PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation des durées de vies microbiologiques
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

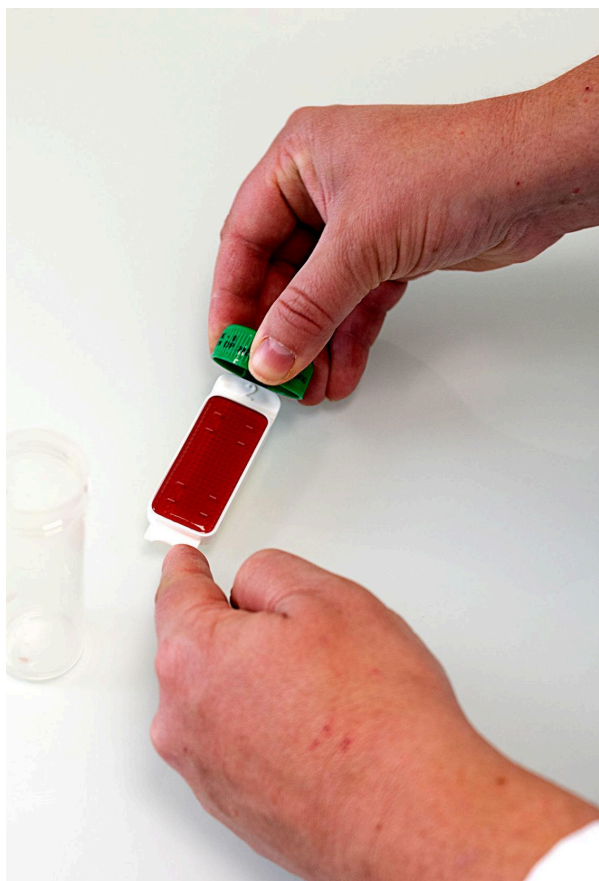
**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

réf : **RM.05**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Personnels amenés à
réaliser des prélèvements
d'aliments ou
d'environnement en
restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Visite préalable sur site (sur demande)
- Adaptation des exemples
- Applications pratiques à votre activité et vos méthodes

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

réf : **RM.05**

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons et d'environnement dans de bonnes conditions d'hygiène

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation évaluer l'hygiène de votre restaurant selon la norme NF V 01-015

réf : RQ.01



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

20 janvier 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Responsables de réseau d'enseigne, gérants, chefs d'équipe, employés en restauration commerciale et consultants

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance des Bonnes Pratiques d'Hygiène et une expérience en restauration

LES PLUS

- Adaptation des exemples à votre activité
- Pédagogie participative
- Nombreux cas pratiques et exercices adaptés à la bonne compréhension de la norme

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation évaluer l'hygiène de votre restaurant selon la norme NF V 01-015

réf : **RQ.01**

OBJECTIFS

- Connaître les 12 exigences de la norme NF V 01-015 dédiée à la restauration commerciale
- Identifier les points forts et les axes d'améliorations selon son activité
- Utiliser les outils et les méthodes de prévention

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle selon la norme NF V 01-015
- Les contaminations potentielles des aliments
- L'identification des 12 exigences de la norme
- Les mesures de vérification : autocontrôles et enregistrements



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation nettoyage et désinfection

réf : **RQ.03**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Toute personne amenée à réaliser les opérations de nettoyage et désinfection

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Exercices pratiques en situation
- Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation nettoyage et désinfection

réf : **RQ.03**

OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage - désinfection
- Connaître et appliquer les différentes étapes
- Comprendre quels sont les facteurs à maîtriser et pourquoi
- Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôle de son efficacité

PROGRAMME

- Exigences réglementaires et nettoyage/désinfection
- Zoom sur le monde microbien
- Conséquences des contaminations involontaires, liées à un manquement de nettoyage
- Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection : plan en 7 étapes adaptées au secteur de l'entreprise
- Les facteurs d'efficacité et de réussite
- Mise en situation sur le terrain pour observer et commenter les méthodes de travail
- Contamination de boîtes de Petri afin de juger de l'efficacité du nettoyage désinfection
- Observation et commentaires des boîtes de Petriensemencées le premier jour de formation
- Identification des pistes d'améliorations
- La validation et l'enregistrement
- Rappel sur la nécessité du port d'EPI
- L'amélioration continue



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation devenez auditeur qualité interne : de la théorie à la pratique

réf : RQ.04



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Personnel des entreprises de restauration à réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir une connaissance du référentiel à auditer

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Mise en situation des participants

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation devenez auditeur qualité interne : de la théorie à la pratique

réf : **RQ.04**

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit (selon la norme ISO 19011),
- Se comporter en tant qu'auditeur vis-à-vis de l'audité,
- Appliquer les techniques d'audit sur des cas concrets.

PROGRAMME

- Présentation des exigences du référentiel retenu
- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation établir un carnet sanitaire pour le suivi des installations d'eau chaude sanitaire

réf : RQ.06



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables ou techniciens d'EHPAD, Hôpitaux, Collectivités locales ayant à charge la maintenance, des réseaux d'eau sanitaire, Qualiticien, hygiéniste, chargés d'affaires, technico-commerciaux, responsables d'exploitation et personnel d'encadrement

PRÉ-REQUIS

Connaître les bases des installations sanitaires

LES PLUS

+ En INTRA, formation proposée uniquement en complément de la prestation NET.RÉSEAU [<http://www.microsept-digital.fr/>], proposée par Microsept DIGITAL [<http://www.microsept-digital.fr/>].

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation établir un carnet sanitaire pour le suivi des installations d'eau chaude sanitaire

réf : **RQ.06**

OBJECTIFS

- Réaliser un carnet sanitaire dans le respect de la réglementation
- Savoir utiliser l'application NET.RÉSEAU [<http://www.microsept-digital.fr/>]

PROGRAMME

- Définition du carnet sanitaire
- La bactérie Légionelle
- Utilité d'un carnet sanitaire
- Réglementations selon les arrêtés du 30/11/2005 et du 01/02/2010
- Mise en place du carnet sanitaire

Partie structurelle (plan schéma de principe, recensement des différents réseaux de distribution, des équipements) Partie exploitation (opérations de maintenance, d'entretien et de surveillance)

Formation Réduisez le gaspillage alimentaire et faites la différence !

réf : RQ.07



INTER
ENTREPRISE 680 €

Le Lion d'Angers (49)

05 mars 26

22 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Personnels de production,
Responsables

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie participative
- Réalisation d'un plan d'actions pour le tri de vos déchets
- Exemples concrets à partir de process des secteurs d'activité des participants

Modalités d'évaluations des acquis

Évaluation des connaissances via la construction d'un plan d'action à partir d'un cas d'étude

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation Réduisez le gaspillage alimentaire et faites la différence !

réf : **RQ.07**

OBJECTIFS

- Comprendre le contexte réglementaire
- Identifier les différents types de déchets et les circuits associés
- Gérer les déchets : les réduire et les recycler
- Gérer les excédents alimentaires

PROGRAMME

- Le contexte réglementaire
- Les différents types de déchets et les circuits associés
- La gestion des déchets
- La gestion des excédents alimentaires

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

réf : **RR.01**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Toute personne manipulant des denrées alimentaires, en restauration commerciale.

PRÉ-REQUIS

Une expérience en cuisine de restauration commerciale est requise

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Exemples concrets
- Manipulation et mises en situation
- Test éducatif sur le lavage des mains
- Observations de boîtes de Pétri

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

réf : **RR.01**

OBJECTIFS

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :
 - identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
 - connaître les obligations de résultat et des obligations de moyen ;
 - connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
 - connaître le paquet hygiène ;
 - connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :
 - utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
 - organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
 - mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
 - savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle en restauration commerciale
- Les contrôles officiels
- Les contaminations potentielles des aliments : origine des contaminations, dangers microbiologiques, dangers chimiques, dangers physiques et allergènes
- Les mesures de maîtrise des dangers et les moyens de prévention des contaminations
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire et le plan HACCP
- Les mesures de vérification : autocontrôles et enregistrements
- La traçabilité et la gestion des produits non conformes

Formation obligatoire selon l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Le laboratoire Microsept est enregistré auprès de la DRAAF des Pays de la Loire, selon l'arrêté n°2025/DRAAF/05 portant publication de la liste des organismes de formation autorisés à mettre en œuvre l'action de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale. Pour information, la formation sera dispensée sur 14 heures dont 2 heures en situation avec manipulation de matériel par période de 7 heures.



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation HACCP : Maîtriser les dangers, assurer la qualité

réf : **RR.02**

OBJECTIFS

- Analyser les dangers liés à la sécurité des aliments dans le cadre de la transformation des aliments en utilisant les principes de l'HACCP.
- Identifier les points critiques (CCP) et les mesures préventives appropriées pour chaque étape du processus de production alimentaire.
- Appliquer les étapes de la méthode HACCP pour concevoir et mettre en œuvre un plan de gestion des risques alimentaires au sein de son entreprise.
- Évaluer l'efficacité des procédures HACCP mises en place et proposer des améliorations.

PROGRAMME

- Les 12 étapes et 7 principes de HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de HACCP
- Application pratique



**Formation
réalisable
en visio**

Formation construire son Plan de Maîtrise Sanitaire et le mettre à jour

réf : **RR.03**

Plan de Maîtrise Sanitaire



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Responsables, personnels
de la restauration

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des Bonnes
Pratiques d'Hygiène est
nécessaire pour suivre ce
stage.

LES PLUS

- Nombreux exemples concrets :
diagrammes de fabrication, analyse des
dangers, procédures, enregistrements
des autocontrôles

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en
fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation construire son Plan de Maîtrise Sanitaire et le mettre à jour

réf : **RR.03**

OBJECTIFS

- Construire son PMS selon la réglementation en vigueur
- Maîtriser les BPH, la méthode HACCP et la traçabilité
- Mettre en place tous les outils de suivi de ce PMS
- Suivre le PMS dans votre établissement

PROGRAMME

- Les exigences réglementaires
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en place des autocontrôles et enregistrements liés aux BPH : contrôles à réception, suivi des températures, suivi du nettoyage...
- Mettre en œuvre la méthode HACCP : les 7 principes et les 12 étapes
- La traçabilité
- La gestion des produits non conformes



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation le règlement INCO : étiquetage, allergènes et valeurs nutritionnelles

réf : **RR.04**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

06 novembre 25

09 février 26

10 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Responsables, personnels de la restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Alternance de présentation théorique et exemples concrets
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation le règlement INCO : étiquetage, allergènes et valeurs nutritionnelles

réf : **RR.04**

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances règlementaires en matière d'étiquetage nutritionnel, selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Savoir quelles analyses mettre en œuvre et maîtriser les allergènes

PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



**Formation
réalisable
en visio**



FORMATION ARTISANS

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ
RÉGLEMENTATION
QUALITÉ
MICROBIOLOGIE

Formation Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - formule essentielle

ref : **A.01**



INTER
ENTREPRISE 310 €

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

Le Lion d'Angers (49)

17 novembre 25

16 mars 26

Orléans (45)

17 novembre 25

PUBLIC

Tout public travaillant en
production alimentaire

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Test éducatif sur le lavage des mains
- Visite préalable sur site pour la formule intra-entreprise (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes – formule essentielle

ref : **A.01**

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Comprendre et mettre en œuvre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien à son poste de travail
- Utiliser les outils et méthodes d'auto-contrôles pour prévenir les contaminations

PROGRAMME

- Les enjeux de la réglementation actuelle
- Les contaminations potentielles des aliments
- Les moyens de prévention des contaminations
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Autocontrôles et enregistrements

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - à la carte

ref : **A.02**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en
production alimentaire

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Test éducatif sur le lavage des mains
- Visite préalable sur site pour la formule intra-entreprise (sur demande)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) : évaluer et améliorer vos pratiques pour des aliments conformes - à la carte

ref : **A.02**

OBJECTIFS

- Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires
- Comprendre et mettre en œuvre les règles de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer au quotidien à son poste de travail
- Utiliser les outils et méthodes d'auto-contrôles pour prévenir les contaminations

PROGRAMME

PROGRAMME ADAPTABLE - Faites vos choix selon les thématiques listées ci-dessous :RÉGLEMENTATION• PMS
[[https://formation.microsept.fr/audit-et-conseil/#:~:text=MISE%20EN%20PLACE%20DU%20PLAN%20DE%20MAITRISE%20SANITAIRE%20\(PMS\)](https://formation.microsept.fr/audit-et-conseil/#:~:text=MISE%20EN%20PLACE%20DU%20PLAN%20DE%20MAITRISE%20SANITAIRE%20(PMS))] / Agrément sanitaire

[<https://formation.microsept.fr/audit-et-conseil/#:~:text=DOSSIER%20AGR%C3%89MENT%20SANITAIRE>]

- HACCP

QUALITÉ, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ• Les 4 dangers dans le domaine alimentaire

- Le monde microbien
- La gestion des allergènes
- Les bonnes pratiques d'hygiène selon vos activités
- La gestion des contaminations croisées
- La gestion des températures
- La gestion de la traçabilité (étiquetage)
- La gestion des documents et enregistrements
- Nettoyage et désinfection (TACT)
- La gestion des non-conformités
- Audit hygiène en production réalisé par le personnel et/ou le formateur



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

ref : **AM.01**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

02 octobre 25

19 mars 26

08 octobre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en restauration

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activités de réflexion
- Exemples d'interprétation de rapports d'essais

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

ref : **AM.01**

OBJECTIFS

- Comprendre les bases de la microbiologie alimentaire et l'importance des micro-organismes dans les aliments.
- Identifier les principaux micro-organismes impliqués dans l'altération et la contamination des aliments.
- Evaluer les risques sanitaires liés à la présence de micro-organismes dans les aliments et leurs conséquences.
- Décrire les étapes de l'analyse microbiologique des aliments , lire et interpréter un rapport d'analyses

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



**Formation
réalisable
en visio**

Formation maîtriser les bactéries pathogènes dans les aliments en identifiant leurs caractéristiques, méthodes et critères

ref : **AM.02**



INTER
ENTREPRISE 1280 €

Le Lion d'Angers (49)

11-12 décembre 25

18-19 juin 26

03-04 décembre 26

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC

Personnels travaillant dans le secteur alimentaire en production, qualité ou laboratoire

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activités de réflexion
- Étude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les bactéries pathogènes dans les aliments en identifiant leurs caractéristiques, méthodes et critères

ref : **AM.02**

OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'origine et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Choisir les critères microbiologiques applicables à l'aliment
- Répertoire et expliquer le principe des méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les ateliers de production

PROGRAMME

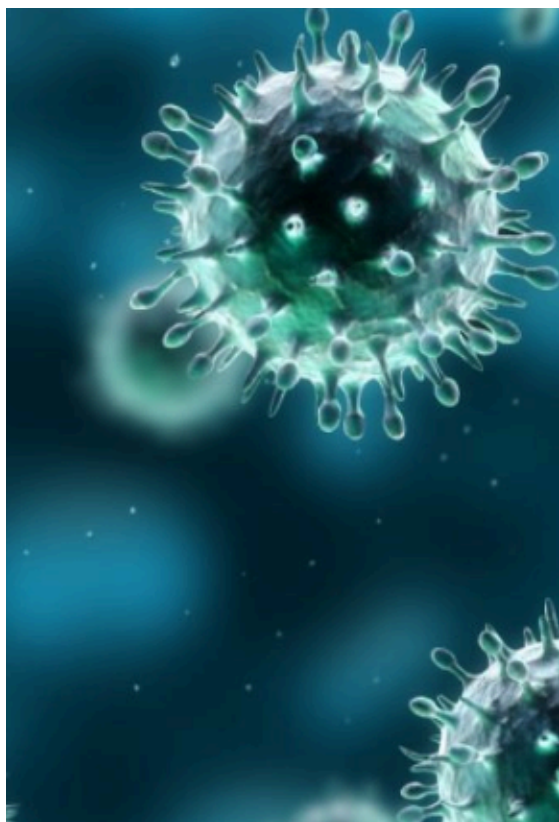
- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses de ces germes
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production



**Formation
réalisable
en visio**

Formation virus des aliments

ref : **AM.03**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

18 décembre 25

28 mai 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Chefs d'entreprises et employés

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Étude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation virus des aliments

ref : **AM.03**

OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en zone de production
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaires
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

PROGRAMME

- État des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués et prévalence
- Les moyens de maîtrise en zone de production
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



**Formation
réalisable
en visio**

Formation comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

ref : **AM.04**



INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)

02-03 mars 26

24-25 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Chefs d'entreprises et responsables qualité

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire pour suivre cette formation

LES PLUS

- Étude de cas
- En formule inter, visite du laboratoire Microsept

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

ref : **AM.04**

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses
- Mettre en œuvre un suivi de ses résultats et connaître les actions efficaces à mener en fonction des résultats obtenus

PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation des durées de vies microbiologiques
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



**Formation
réalisable
en visio**

Formation prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

ref : **AM.05**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Personnels des établissements amenés à réaliser des prélèvements d'aliments ou d'environnement

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Visite préalable sur site (sur demande)
- Adaptation des exemples
- Applications pratiques à votre activité et vos méthodes

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

ref : **AM.05**

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement (surfaces, air)
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux (ISO 18593, ISO/TS 17728, ISO 17604...)
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements de surfaces : lames et boîtes gélosées, écouvillons, chiffonnettes
- Application pratique sur votre site : réalisation de différents prélèvements avec vos méthodes



**action
terrain**

Formation nettoyage et désinfection

ref : **AQ.01**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en production alimentaire et réalisant des opérations de nettoyage - désinfection

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Exercices pratiques en situation
- Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation nettoyage et désinfection

ref : **AQ.01**

OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage-désinfection
- Connaître et appliquer les différentes étapes
- Comprendre quels sont les facteurs à maîtriser et pourquoi
- Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôle de son efficacité

PROGRAMME

- Exigences réglementaires et nettoyage/désinfection
- Zoom sur le monde microbien
- Conséquences des contaminations involontaires, liées à un manquement de nettoyage
- Mise en situation sur le terrain pour observer et commenter les méthodes de travail
- Contamination de boîtes de Petri afin de juger de l'efficacité du nettoyage-désinfection
- Observation et commentaires des boîtes de Petriensemencées le premier jour de formation
- Identification des pistes d'améliorations
- Les notions et facteurs clés à maîtriser
- Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection : plan en 5 ou 7 étapes, adapté au secteur de l'entreprise
- La validation et l'enregistrement
- L'amélioration continue



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

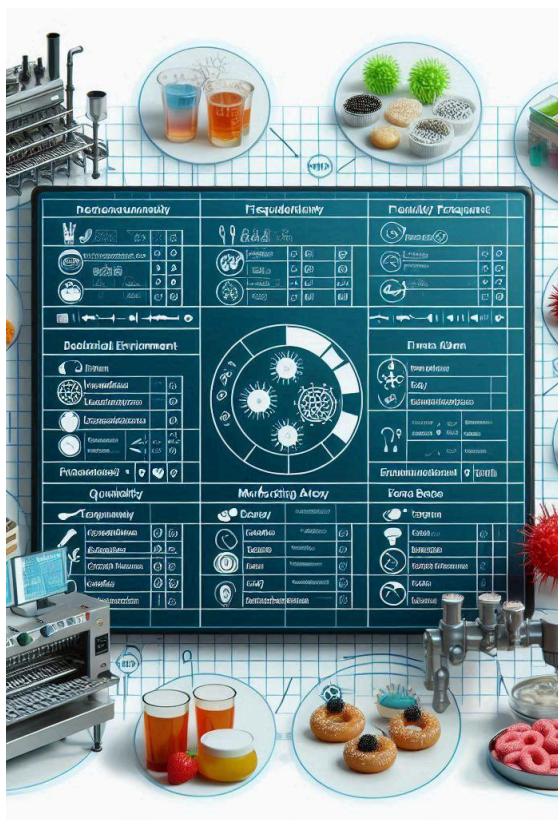
**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation optimiser vos plans de contrôles microbiologiques pour améliorer la sécurité des aliments

ref : **AQ.02**



INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)
09-10 mars 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Chefs d'entreprises et employés

PRÉ-REQUIS

Avoir des bases en microbiologie des aliments et une expérience en entreprise alimentaire

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Étude de cas
- Travail de réflexion sur les plans de contrôles (fournis par les participants, en amont du stage ou apportés lors de la formation)
- Stage animé par un expert du laboratoire et des plans de contrôles

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation optimiser vos plans de contrôles microbiologiques pour améliorer la sécurité des aliments

ref : **AQ.02**

OBJECTIFS

- Connaître les critères microbiologiques applicables en zone de production
- Mettre en œuvre un plan de contrôles microbiologiques adapté à ses produits
- Optimiser les plans de contrôles de l'entreprise

PROGRAMME

- Présentation des critères microbiologiques réglementaires des aliments : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- Présentation des critères recommandés : critères FCD version en vigueur, critères Anses, critères des syndicats professionnels
- Les éléments clés d'un plan de contrôle efficace
- Application pratique sur des exemples concrets et à partir de vos propres plans de contrôles

Formation devenez auditeur qualité interne : de la théorie à la pratique

ref : **AQ.03**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Personnel des entreprises alimentaires et des laboratoires amenés à réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir une connaissance du référentiel à auditer

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Mise en situation des participants

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation devenez auditeur qualité interne : de la théorie à la pratique

ref : **AQ.03**

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit (selon la norme ISO 19011),
- Se comporter en tant qu'auditeur vis-à-vis de l'audité,
- Appliquer les techniques d'audit sur des cas concrets.

PROGRAMME

- Présentation des exigences du référentiel retenu
- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique (partie optionnelle)



**action
terrain**

Formation construire son Plan de Maîtrise Sanitaire et le mettre à jour

ref : **AR.01**

Plan de Maîtrise Sanitaire



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Employés et chefs
d'entreprises

PRÉ-REQUIS

La maîtrise des bonnes
pratiques d'hygiène

LES PLUS

- Nombreux exemples concrets : diagrammes de fabrication, analyse des dangers, procédures, enregistrements des autocontrôles

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation construire son Plan de Maîtrise Sanitaire et le mettre à jour

ref : **AR.01**

OBJECTIFS

- Construire son PMS selon la réglementation en vigueur
- Maîtriser les BPH, la méthode HACCP et la traçabilité
- Mettre en place tous les outils de suivi de ce PMS
- Suivre le PMS dans votre établissement

PROGRAMME

- Les exigences réglementaires
- Rappel des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Mise en place des autocontrôles et enregistrements liés aux BPH : contrôles à réception, suivi des températures, suivi du nettoyage...
- Mettre en œuvre la méthode HACCP : les 7 principes, les 12 étapes
- La traçabilité
- La gestion des produits non conformes

Formation HACCP : Maîtriser les dangers, assurer la qualité

ref : **AR.02**



INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)

27-28 novembre 25

09-10 mars 26

26-27 novembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Personnels de production, membres de l'équipe HACCP ayant une bonne maîtrise des Bonnes Pratiques d'Hygiène

PRÉ-REQUIS

Une maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène est nécessaires pour suivre ce stage

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Réalisation du diagramme de fabrication
- Étude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation HACCP : Maîtriser les dangers, assurer la qualité

ref : **AR.02**

OBJECTIFS

- Analyser les dangers liés à la sécurité des aliments dans le cadre de la transformation des aliments en utilisant les principes de l'HACCP.
- Identifier les points critiques (CCP) et les mesures préventives appropriées pour chaque étape du processus de production alimentaire.
- Appliquer les étapes de la méthode HACCP pour concevoir et mettre en œuvre un plan de gestion des risques alimentaires au sein de son entreprise.
- Évaluer l'efficacité des procédures HACCP mises en place et proposer des améliorations.

PROGRAMME

- Les 12 étapes et 7 principes de HACCP selon le Codex Alimentarius
- Présentation des 5 étapes préalables
- Présentation des 7 principes de HACCP
- Application pratique



**Formation
réalisable
en visio**

Formation le règlement INCO ; étiquetage, valeurs nutritionnelles et allergènes

ref : **AR.03**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

06 novembre 25

09 février 26

10 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Exploitants artisans,
responsables de
l'étiquetage souhaitant
créer ses propres étiquettes

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- Alternance de présentation théorique et exemples concrets
- Échanges d'expériences

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation le règlement INCO ; étiquetage, valeurs nutritionnelles et allergènes

ref : **AR.03**

OBJECTIFS

- Acquérir les connaissances réglementaires en matière d'étiquetage nutritionnel, selon le règlement 1169/2011
- Mettre en application ce règlement
- Savoir quelles analyses mettre en œuvre et maîtriser les allergènes

PROGRAMME

- Le règlement INCO : définitions et objectifs
- Les grands changements de la réglementation : champ d'application, mentions obligatoires, présentation
- Allergènes : les allergènes majeurs, les analyses à réaliser, la maîtrise de ces allergènes



**Formation
réalisable
en visio**



FORMATION COSMETIQUE

QUALITÉ
MICROBIOLOGIE

Formation découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

ref : **CM.01**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 26

08 octobre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Tout public souhaitant connaître les bases de la microbiologie des cosmétiques

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activités de réflexion
- Exemples d'interprétation de rapports d'essais
- En stage inter : visite du laboratoire

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

ref : **CM.01**

OBJECTIFS

- Comprendre les bases de la microbiologie et l'importance des micro-organismes.
- Identifier les principaux micro-organismes impliqués dans l'altération et la contamination des produits cosmétiques.
- Evaluer les risques sanitaires liés à la présence de micro-organismes dans les cosmétiques et leurs conséquences.
- Décrire les étapes de l'analyse microbiologique selon la pharmacopée , lire et interpréter un rapport d'analyses.

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les cosmétiques : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par ces micro-organismes
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



**Formation
réalisable
en visio**

Formation critères microbiologiques pour produits destinés aux secteurs pharmaceutiques et cosmétiques

ref : **CM.02**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Pharmaciens responsables,
Responsables qualité,
Assistants qualité et
Responsables hygiène de
l'industrie pharmaceutique
et cosmétique

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des
bases de la microbiologie
est nécessaire pour suivre
cette formation

LES PLUS

- Étude de cas
- Formation animée par un expert en microbiologie

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation critères microbiologiques pour produits destinés aux secteurs pharmaceutiques et cosmétiques

ref : **CM.02**

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences et risques en fonction des résultats d'analyses
- Comprendre l'analyse microbiologique et les différentes méthodes proposées
- Connaître la réglementation des secteurs pharmaceutiques et cosmétiques
- Déterminer les critères microbiologiques en fonction du produit

PROGRAMME

- Les notions de microbiologie et les risques microbiologiques des produits cosmétiques et pharmaceutiques
- Le but et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes et leur choix
- La réglementation des secteurs pharmaceutique et cosmétique



**Formation
réalisable
en visio**

Formation ISO 22716 bonnes pratiques de fabrication

ref : **CQ.01**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public devant
respecter les BPF

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Préparation de la formation sur site : prise de photos, prélèvements de surface et de mains du personnel
- Activité pédagogique « Conforme/Non conforme »
- Test de lavage des mains
- Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation ISO 22716 bonnes pratiques de fabrication

ref : **CQ.01**

OBJECTIFS

- Appréhender les lignes directrices de la norme ISO 22716
- Identifier l'origine des différents germes et les risques qu'ils peuvent occasionner chez l'individu et sur le produit
- Impliquer le personnel par une meilleure connaissance des mesures de précautions et de préventions mises en œuvre dans l'entreprise

PROGRAMME

- Présentation de la norme ISO 22716
- Les altérations ou contaminations, leurs origines Microbiologiques, Physiques, Chimiques
- Démonstration et explication des règles essentielles du lavage des mains
- Les risques et leurs conséquences : pour la population pour l'entreprise
- Moyens de prévention permettant d'assurer la sécurité sanitaire sur la base des Bonnes Pratiques Hygiéniques de fabrication à appliquer au quotidien pour protéger le produit

Formation devenez auditeur qualité interne : de la théorie à la pratique

ref : **CQ.02**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Personnel des entreprises cosmétiques et des laboratoires amenés à réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir connaissance du référentiel à auditer

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Mise en situation des participants

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation devenez auditeur qualité interne : de la théorie à la pratique

ref : **CQ.02**

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit (selon la norme ISO 19011),
- Se comporter en tant qu'auditeur vis-à-vis de l'audité,
- Appliquer les techniques d'audit sur des cas concrets.

PROGRAMME

- Présentation des exigences du référentiel retenu
- Définitions et objectifs de l'audit interne
- Les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Application pratique (partie optionnelle)



**action
terrain**

Formation sécurité du personnel en industrie cosmétique

ref : **CQ.03**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

0,5 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en
industrie cosmétique

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Alternance de présentation théorique et exercices pratiques en situation
- Rédaction d'un plan d'action suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants
- Mini-audit sur le terrain

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation sécurité du personnel en industrie cosmétique

ref : **CQ.03**

OBJECTIFS

- Connaître les principaux risques dans l'entreprise
- Connaître les principales mesures de précautions et de préventions mises en œuvre dans l'entreprise
- Connaître les conséquences des accidents de travail et des maladies professionnelles sur le salarié et l'entreprise pour une remise en question des pratiques sur son poste de travail

PROGRAMME

- La politique de sécurité de l'entreprise
- Les indicateurs et chiffres clés de l'entreprise
- Sensibilisation aux risques et aux conséquences
- Analyses de postes et mini audit sécurité



**action
terrain**

Formation nettoyage et désinfection

ref : **CQ.04**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Tout public travaillant en
industrie cosmétique

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Exercices pratiques en situation
- Observation de boîtes de Petri préalablement contaminées
- Poudre pour surface visible uniquement aux U.V. afin d'évaluer l'efficacité du nettoyage des surfaces
- Rédaction d'un plan d'actions suite aux non conformités détectées, pour impliquer et responsabiliser les apprenants

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation nettoyage et désinfection

ref : **CQ.04**

OBJECTIFS

- Comprendre l'intérêt de la phase de nettoyage-désinfection
- En connaître les différentes étapes
- Comprendre quels sont les facteurs à maîtriser et pourquoi
- Suivre un plan de nettoyage et connaître les moyens de contrôle de son efficacité

PROGRAMME

- Exigences réglementaires et nettoyage/désinfection
- Zoom sur le monde microbien
- Conséquences des contaminations involontaires, liées à un manquement de nettoyage
- Mise en situation sur le terrain pour observer et commenter les méthodes de travail
- Contamination de boîtes de Petri afin de juger de l'efficacité du nettoyage-désinfection
- Observation et commentaires des boîtes de Petriensemencées le premier jour de formation. Identification des pistes d'améliorations
- Les notions et facteurs clés à maîtriser
- Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection : plan en 5 ou 7 étapes, adapté au secteur de l'entreprise
- La validation et l'enregistrement
- L'amélioration continue



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr



FORMATION LABORATOIRE

MICROBIOLOGIE
MANIPULATION
ACCREDITATION
QUALITÉ

Formation les exigences de la norme NF EN ISO 17025

réf : **LA.01**



INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)
05-06 février 26
16-17 novembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Responsables et
techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etudes de cas à partir de situations concrètes issues du laboratoire
- Formation très pragmatique animée par un formateur expert de la norme NF EN ISO 17025

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation les exigences de la norme NF EN ISO 17025

réf : **LA.01**

OBJECTIFS

- Décrypter et comprendre les exigences de la norme NF EN ISO 17025, version 2017
- S'organiser pour la mise en place d'un système qualité en laboratoire

PROGRAMME

- La présentation des exigences de la norme NF EN ISO 17025
- Les exigences générales et structurelles
- Les exigences en matière de ressources : personnel, équipements, locaux, prestataires externes
- Les exigences relatives au processus : méthodes, revue des demandes, rapports d'essais, assurance de la validité des résultats
- Les exigences relatives au système de management



**Formation
réalisable
en visio**

Formation devenez auditeur interne au laboratoire : de la théorie à la pratique

réf : **LA.02**



INTER
ENTREPRISE 1610 €

Le Lion d'Angers (49)

24-26 juin 26

INTRA
ENTREPRISE 3 jours

PUBLIC

Personnel des entreprises alimentaires et des laboratoires amenés à réaliser des audits internes

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience professionnelle en laboratoire

LES PLUS

- Réalisation d'un audit en conditions réelles, dans un laboratoire accrédité par le COFRAC Essais sous le numéro 1-0880 (portée disponible sur www.cofrac.fr) pour la formule INTER, ou au sein de votre propre laboratoire (pour la formule INTRA)
- Pédagogie très participative
- Mise en pratique constante des participants

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par évaluation lors de la réalisation des parties d'audit par les stagiaires

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation devenez auditeur interne au laboratoire : de la théorie à la pratique

réf : **LA.02**

OBJECTIFS

- Acquérir une méthodologie d'audit (selon la norme ISO 19011).
- Se comporter en tant qu'auditeur vis-à-vis de l'audité,
- Appliquer les techniques d'audit sur des cas concrets.

PROGRAMME

- Introduction : présentation des exigences du référentiel retenu, définitions et objectifs de l'audit interne, les différents types d'audit
- La méthodologie de l'audit interne de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture
- L'après-audit : conclusions, rapport, plan d'actions
- Le comportement de l'auditeur
- Réalisation d'un audit en conditions réelles : préparation, réalisation, identification des non-conformités, rédaction des fiches d'écart, présentation des conclusions de l'audit et rédaction du rapport d'audit



**action
terrain**

Formation la gestion des portées d'accréditation

réf : **LA.03**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables techniques
de laboratoire,
Responsables qualité

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle en
laboratoire

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etude de cas
- Activités de réflexion
- Stage animé par un évaluateur réalisant des audits pour des organismes d'accréditation

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation la gestion des portées d'accréditation

réf : **LA.03**

OBJECTIFS

- Connaître les types de portée d'accréditation
- Comprendre l'intérêt de chaque type de portée
- Identifier les exigences pour satisfaire une portée FIXE, FLEX1 ou FLEX2
- Mettre en place une accréditation en portée FLEX2

PROGRAMME

- Les référentiels de l'accréditation : LAB REF 08
- Les portées à retenir en fonction du besoin du laboratoire
- Les éléments à mettre en place en fonction du type de portée choisi
- Evaluation de la situation et identification des points de maîtrise pour satisfaire à chaque type de portée



**Formation
réalisable
en visio**

Formation les exigences du LAB GTA 59 et de la norme NF EN ISO 7218

réf : **LA.04**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables techniques
de laboratoire, Techniciens
de laboratoire,
Responsables qualité

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle en
laboratoire de
microbiologie

LES PLUS

- Exemples concrets
- Stage animé par un formateur réalisant des audits pour des organismes d'accréditation

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation les exigences du LAB GTA 59 et de la norme NF EN ISO 7218

réf : **LA.04**

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences du référentiel LAB GTA 59, révision 2
- Comprendre les exigences de la norme NF EN ISO 7218
- Mettre en place et appliquer les éléments pour satisfaire aux exigences du LAB GTA 59 et de l'ISO 7218

PROGRAMME

- Présentation des exigences générales de la norme NF EN ISO 7218
- Présentation des exigences du LAB GTA 59, révision 2 (juillet 2019)
- Les éléments à mettre en œuvre pour satisfaire aux exigences et recommandations de la norme NF EN ISO 7218
- Les éléments à mettre en œuvre pour satisfaire aux exigences et recommandations du LAB GTA 59



**Formation
réalisable
en visio**

Formation incertitudes de mesure en microbiologie selon la norme NF EN ISO 19036

réf : **LA.05**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

03 février 26

22 octobre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Responsables techniques de laboratoire, Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Des connaissances en microbiologie alimentaire et en statistiques de base sont requises pour suivre ce stage. Maîtriser les formules de base sur Excel®. Avoir lu la norme avant de participer

LES PLUS

- Exemples concrets à partir de vos données d'incertitudes
- Exemples concrets pour des méthodes particulières : NPP, dénombrement avec confirmation
- Utilisation d'un fichier Excel pour le calcul des incertitudes

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation incertitudes de mesure en microbiologie selon la norme NF EN ISO 19036

réf : **LA.05**

OBJECTIFS

- Estimer les incertitudes des analyses de microbiologie alimentaire selon la norme NF EN ISO 19036
- Répondre aux exigences de l'accréditation ISO 17025 et aux recommandations du LAB GTA 59
- Calculer ses incertitudes de mesure selon les méthodes utilisées

PROGRAMME

- Les exigences de la norme ISO 17025 et les recommandations du LAB GTA 59, relatives aux incertitudes de mesure
- La norme NF EN ISO 19036 : définitions, sources d'incertitudes, incertitudes liées à la méthode, à la matrice et à la répartition des micro-organismes dans l'échantillon
- L'incertitude composée et l'incertitude élargie
- Exercices sur les données existantes et interprétations des résultats



**Formation
réalisable
en visio**

Formation vérification des méthodes microbiologiques selon la norme NF EN ISO 16140-3

réf : **LA.06**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

2 jours

PUBLIC

Responsables techniques de laboratoire, Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Des connaissances en microbiologie alimentaire et en statistiques de base sont requises pour suivre ce stage. Maîtriser les formules de base sur Excel®. Avoir lu la norme avant de participer

LES PLUS

- Exemples concrets à partir de vos méthodes
- Formation animée par un laboratoire expert en validation de méthodes

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation vérification des méthodes microbiologiques selon la norme NF EN ISO 16140-3

réf : **LA.06**

OBJECTIFS

- Identifier les points-clés de la norme ISO 16140-3
- Trouver les informations nécessaires pour exploiter les résultats de sa vérification de méthode
- Etablir son plan d'expérience
- Lister les étapes des protocoles de vérification de méthodes

PROGRAMME

- Les exigences de la norme ISO 17025 relatives à la vérification des méthodes d'essais : définitions, rappels de statistiques simples
- La norme NF EN ISO 16140-3 dans le contexte de la série de normes ISO 16140
- Principes généraux de la vérification de méthodes
- Le protocole de la vérification des méthodes qualitatives
- Le protocole de la vérification des méthodes quantitatives
- L'exploitation des résultats
- Exemple à partir d'une méthode qualitative et d'une méthode quantitative



**Formation
réalisable
en visio**

Formation gestion de la métrologie au laboratoire accrédité en conformité avec le GEN REF 10

réf : **LA.07**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

27 janvier 26

13 octobre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Responsables techniques
de laboratoire, Techniciens
de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Connaître et utiliser les
matériels de laboratoire,
Connaître les notions de
métrologie des
températures et des
masses, incertitudes
incluses

LES PLUS

- Mise en situation
- Etudes de cas
- Travaux dirigés

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation gestion de la métrologie au laboratoire accrédité en conformité avec le GEN REF 10

réf : **LA.07**

OBJECTIFS

- Être en mesure d'argumenter ses choix métrologiques
- Définir sa politique en matière de métrologie
- Définir les voies de raccordement métrologique, ses besoins
- Respecter les exigences du GEN GTA 01 et du GEN REF 10 du COFRAC

PROGRAMME

- Vocabulaire et concept de base – Organisation nationale et internationale - Rappels
- Gestion de la fonction métrologique : exigences, organisation, voies de raccordement, besoins métrologiques
- Définition de la politique en matière de métrologie
- Le GEN REF 10 du COFRAC : voies de raccordement, exigences à respecter en matière de métrologie interne, validation des méthodes d'étalonnage
- Application aux documents et situations du laboratoire



**Formation
réalisable
en visio**

Formation validation des méthodes microbiologiques selon la norme NF EN ISO 16140-4

réf : **LA.08**



INTER
ENTREPRISE 1280 €

Le Lion d'Angers (49)

17-18 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC

Responsables Techniques,
Responsables de
Laboratoire et techniciens
de laboratoire
Responsables et assistants
qualité de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Des connaissances en
microbiologie alimentaire
et en statistiques de base
sont requises pour suivre ce
stage. Maîtriser les formules
de base sur Excel®. Avoir lu
la norme avant de
participer

LES PLUS

- Exercices pratiques de calculs sur un exemple de méthode ou sur votre propre méthode (en formule INTRA)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation validation des méthodes microbiologiques selon la norme NF EN ISO 16140-4

réf : **LA.08**

OBJECTIFS

- Identifier les deux approches de validation des méthodes microbiologiques
- Lister les étapes du protocole de validation, selon ces deux approches
- Elaborer son protocole d'essais de validation
- Calculer et interpréter les résultats

PROGRAMME

- Les deux approches de validation : approche factorielle et approche conventionnelle
- Les protocoles de validation des méthodes qualitatives par approche factorielle
- Les protocoles de validation des méthodes qualitatives par approche conventionnelle
- Les protocoles de validation des méthodes quantitatives par approche factorielle
- Les protocoles de validation des méthodes quantitatives par approche conventionnelle
- Application à une méthode qualitative et à une méthode quantitative



**Formation
réalisable
en visio**

Formation les exigences de la norme NF EN ISO 7218, version 2024

réf : **LA.09**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

02 avril 26

04 juin 26

24 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Responsables techniques
de laboratoire, Techniciens
de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle en
laboratoire de
microbiologie
Connaître la version 2007
de la norme NF EN ISO 7218
et son amendement de
2013

LES PLUS

- Remise d'un fichier Excel comparant la version 2024 à la version 2007-2013 avec identification des suppressions, modifications et ajouts
- Application pratique aux nouvelles modalités de calculs des résultats

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation les exigences de la norme NF EN ISO 7218, version 2024

réf : **LA.09**

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences de la norme NF EN ISO 7218, version 2024
- Mettre en place et appliquer les éléments pour satisfaire aux exigences de la norme ISO 7218

PROGRAMME

- Présentation des exigences générales de la norme NF EN ISO 7218 : identification des nouveautés de la version 2024 de la norme (ajouts, suppressions, modifications)
- Les éléments à mettre en œuvre pour satisfaire à ces nouvelles exigences



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation les nouvelles exigences de la norme NF EN ISO 7218, version 2024

réf : **LA.10**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

0,5 jour

PUBLIC

Responsables techniques
de laboratoire, Techniciens
de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle en
laboratoire de
microbiologie
Maîtriser la version 2007 de
la norme NF EN ISO 7218 et
son amendement de 2013

LES PLUS

- Remise d'un fichier Excel comparant la version 2024 à la version 2007-2013 avec identification des suppressions, modifications et ajouts
- Application pratique aux nouvelles modalités de calculs des résultats

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation les nouvelles exigences de la norme NF EN ISO 7218, version 2024

réf : **LA.10**

OBJECTIFS

- Identifier les nouvelles exigences de la norme NF EN ISO 7218
- Mettre en place et appliquer les éléments pour satisfaire à ces nouvelles exigences

PROGRAMME

- Présentation des exigences générales de la norme NF EN ISO 7218 : identification des nouveautés de la version 2024 de la norme (ajouts, suppressions, modifications)
- Les éléments à mettre en œuvre pour satisfaire à ces nouvelles exigences



**Formation
réalisable
en visio**

Formation découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

réf : **LC.01**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)

19 mars 26

08 octobre 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC Tout public

PRÉ-REQUIS Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activité de réflexion
- Exemples d'interprétation de rapports d'essais

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation découvrez la microbiologie : un voyage pour mieux comprendre

réf : **LC.01**

OBJECTIFS

- Comprendre les bases de la microbiologie alimentaire et l'importance des micro-organismes dans les aliments.
- Identifier les principaux micro-organismes impliqués dans l'altération et la contamination des aliments.
- Evaluer les risques sanitaires liés à la présence de micro-organismes dans les aliments et leurs conséquences.
- Décrire les étapes de l'analyse microbiologique des aliments, lire et interpréter un rapport d'analyses

PROGRAMME

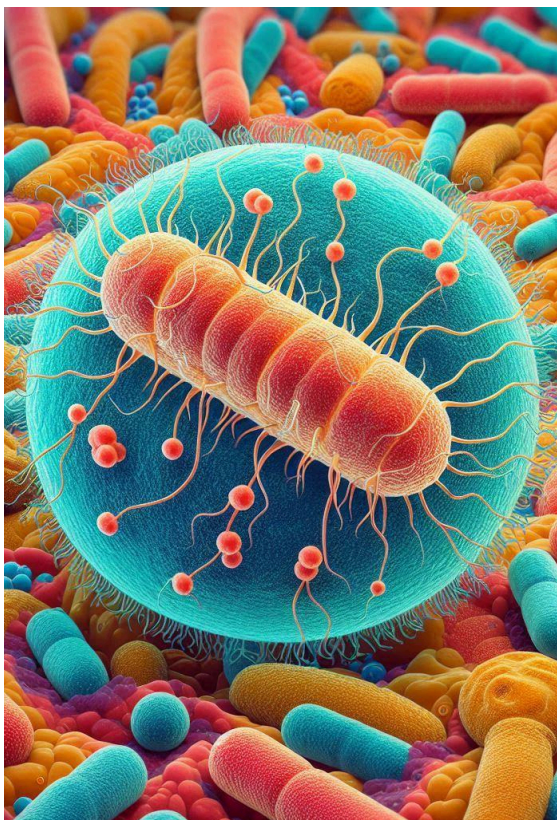
- Présentation du monde microbien
- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments : germes d'altération et germes pathogènes
- Les micro-organismes, les vecteurs de contamination
- Les maladies transmises par les aliments
- L'analyse microbiologique
- L'interprétation d'un bulletin d'analyses



**Formation
réalisable
en visio**

Formation maîtriser les micro-organismes pathogènes dans les aliments en identifiant leurs caractéristiques, méthodes et critères

réf : LC.02



INTER
ENTREPRISE 1280 €

Le Lion d'Angers (49)

11-12 décembre 25

18-19 juin 26

03-04 décembre 26

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC

Personnels travaillant dans le secteur alimentaire en production, qualité ou laboratoire

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire.

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activité de réflexion
- Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation maîtriser les micro-organismes pathogènes dans les aliments en identifiant leurs caractéristiques, méthodes et critères

réf : **LC.02**

OBJECTIFS

- Décrire les caractéristiques, l'origine et la présence dans les aliments des principales bactéries pathogènes alimentaires
- Choisir les critères microbiologiques applicables à l'aliment
- Répertoire et expliquer le principe des méthodes de dénombrement et de détection de ces bactéries
- Identifier les moyens de maîtrise de ces bactéries dans les ateliers de production et/ou les laboratoires d'essais

PROGRAMME

- Présentation des caractéristiques des bactéries pathogènes des aliments : conditions de développement, origines, présence dans les aliments, maladies engendrées
- Présentation des 7 principaux pathogènes rencontrés dans les aliments
- Les méthodes d'analyses : méthodes normalisées et méthodes alternatives
- Critères de choix d'une méthode : réflexion sur les limites et avantages des méthodes utilisées par les stagiaires.
- Les critères microbiologiques réglementaires
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production ou au laboratoire



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

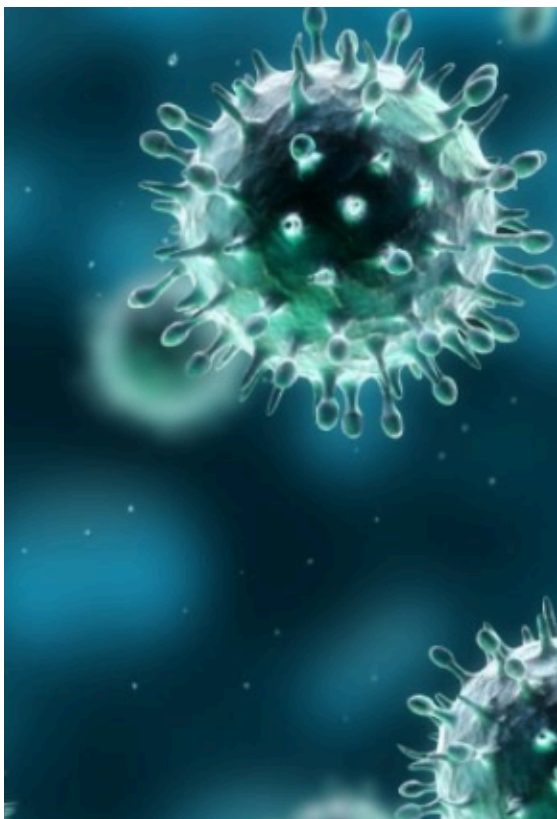
**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation virus des aliments

réf : **LC.03**



INTER
ENTREPRISE 670 €

Le Lion d'Angers (49)
18 décembre 25
28 mai 26

INTRA
ENTREPRISE 1 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en laboratoire ou production alimentaire

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des bases de la microbiologie est nécessaire.

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etude de cas

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation virus des aliments

réf : **LC.03**

OBJECTIFS

- Connaître et identifier les virus d'intérêt en industrie alimentaire
- Analyser, évaluer et prévenir les risques en matière de virus alimentaire
- Intégrer le danger virus dans la démarche HACCP

PROGRAMME

- Etat des lieux des virus impliqués dans les toxi-infections alimentaires collectives et dans le cadre du système d'alerte européen (RASFF)
- Présentation des principaux virus alimentaires : caractéristiques, écologie, maladies engendrées, aliments impliqués, prévalence
- Les moyens de maîtrise dans les ateliers de production
- L'intégration du danger virus dans la démarche HACCP



**Formation
réalisable
en visio**

Formation pratique de la microbiologie des aliments au laboratoire

réf : **LM.01**



INTER
ENTREPRISE 1910 €

Le Lion d'Angers (49)

18-20 novembre 25

19-21 mai 26

24-26 novembre 26

INTRA
ENTREPRISE 3 jours

PUBLIC

Toute personne amenée à travailler en laboratoire de microbiologie

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Activités de réflexion
- Stage comportant 75 % de travaux pratiques
- Nombre de participants limité à 4

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation - Evaluation par la pratique

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation pratique de la microbiologie des aliments au laboratoire

réf : **LM.01**

OBJECTIFS

- Comprendre le monde microbien
- Manipuler en laboratoire de microbiologie selon les Bonnes Pratiques de Laboratoire
- Réaliser une analyse microbiologique simple de dénombrement, depuis la préparation de l'échantillon jusqu'à la lecture et l'interprétation des résultats

PROGRAMME

- Présentation du monde microbien
- Les règles de base pour travailler en microbiologie
- La réalisation d'une analyse microbiologique complète sur un aliment
- Les micro-organismes étudiés en alimentaire
- Les milieux de culture utilisés
- Les bonnes pratiques à respecter pour les dénombrements et les détections de germes
- Les tests d'identification de base



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation préparation des échantillons pour analyses microbiologiques

réf : **LM.02**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Tout public travaillant en
laboratoire

PRÉ-REQUIS

Connaître les bases de la
manipulation au laboratoire
de microbiologie

LES PLUS

- Mise en situation
- Démonstrations
- Mise en pratique
- Nombre de participants limité à 4, en stage INTER

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation - Evaluation par la pratique

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation préparation des échantillons pour analyses microbiologiques

réf : **LM.02**

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives à la préparation d'échantillons (série ISO 6887)
- Préparer une suspension mère selon les bonnes pratiques
- Repérer les préparations spécifiques selon les matrices et assurer la qualité de cette étape

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux
- Les règles générales de préparation d'échantillons pour analyse microbiologique
- Les méthodes de préparation d'aliments
- L'assurance qualité de la prise d'essai



**action
terrain**

Formation prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

réf : **LM.03**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Personnels des entreprises alimentaires et des laboratoires amenés à réaliser des prélèvements

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Application pratique à votre activité et vos méthodes
- Visite préalable sur site en option

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation - Evaluation par la pratique

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux

réf : **LM.03**

OBJECTIFS

- Connaître les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons
- Recenser les différentes méthodes de prélèvements d'environnement
- Pratiquer des prélèvements d'échantillons

PROGRAMME

- Les normes en vigueur relatives aux prélèvements d'échantillons alimentaires et environnementaux
- Les règles générales de prélèvements d'échantillons
- Les méthodes de prélèvements d'aliments
- Les méthodes de prélèvements d'environnement : méthodes par frottis, méthodes par impaction
- Application pratique sur votre site



**action
terrain**

Formation analyses microbiologiques de l'eau

réf : **LM.04**



INTER
ENTREPRISE 880 €

Le Lion d'Angers (49)
02-03 juillet 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Responsables et
techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Connaître les bases de la
microbiologie
Avoir une expérience de la
manipulation au laboratoire
de microbiologie

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Travaux pratiques
- Nombre de participants limité à 4

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en
fin de formation - Evaluation par la pratique

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation analyses microbiologiques de l'eau

réf : **LM.04**

OBJECTIFS

- Connaître les micro-organismes de l'eau
- Recenser les méthodes d'analyse microbiologique de l'eau
- Pratiquer une analyse d'eau

PROGRAMME

- Les micro-organismes de l'eau
- Les différentes méthodes normalisées en microbiologie des eaux
- Les méthodes par ensemencement et par filtration sur membrane
- Pratique des analyses d'eaux
- L'interprétation des résultats



**action
terrain**

Formation risque Légionelle et prélèvements pour analyse Légionelle

réf : **LM.05**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Personnels de maintenance
des TAR et opérateurs
effectuant les prélèvements
d'eaux pour analyse

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etude de cas
- Réalisation de prélèvements

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation risque Légionelle et prélèvements pour analyse Légionelle

réf : **LM.05**

OBJECTIFS

- Identifier l'origine et les risques vis-à-vis de la Légionelle
- Acquérir les réflexes pour assurer la sécurité des eaux de TAR (tours aérorefrigérantes)
- Réaliser un prélèvement d'eau pour l'analyse de Légionelles selon les bonnes pratiques

PROGRAMME

- Le monde microbien
- La Légionelle : présentation du germe, sa pathogénicité, ses origines, les obligations réglementaires, la maîtrise du germe
- La réglementation en vigueur pour les eaux de TAR
- Maintenance et suivi des TAR
- La sécurité du personnel
- Prélèvements d'eaux pour l'analyse de la Légionelle
- Mise en application



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation sécurité du personnel au laboratoire

réf : **LM.06**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables et
techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Vidéos
- Audit sécurité du laboratoire

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation sécurité du personnel au laboratoire

réf : **LM.06**

OBJECTIFS

- Repérer les situations dangereuses au laboratoire
- Evaluer les risques et adopter les moyens de maîtrise appropriés
- Se protéger efficacement contre les différents dangers

PROGRAMME

- La sécurité au laboratoire : définition, réglementation, responsabilités
- Les situations dangereuses au laboratoire : danger biologique, danger physique, danger chimique, l'incendie
- Les moyens de prévention collectifs
- Les moyens de protection individuelle
- Application pratique sur des exemples adaptés au laboratoire du client



**action
terrain**

Formation la biologie moléculaire et son application via la méthode PCR

réf : **LM.07**



INTER
ENTREPRISE 880 €

Le Lion d'Angers (49)

16-17 avril 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Connaître les bases de la microbiologie et la pratique de la manipulation au laboratoire

LES PLUS

- Pratique des BPL adaptées à l'analyse PCR au laboratoire
- Possibilité, en formation INTRA, d'adapter la formation à la méthode PCR utilisée sur votre site
- Nombre de participants limité à 4

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation - Evaluation par la pratique

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation la biologie moléculaire et son application via la méthode PCR

réf : **LM.07**

OBJECTIFS

- Identifier les différentes étapes de la PCR
- Maîtriser les contaminations croisées avec des BPL spécifiques à la méthode PCR
- Réaliser une analyse microbiologique par PCR au sein d'un laboratoire de microbiologie

PROGRAMME

- Les buts et principes de la PCR
- Les exigences générales et bonnes pratiques au laboratoire PCR afin de maîtriser les risques de contamination
- La pratique de l'analyse PCR au sein de laboratoires selon la méthode BIORAD iQ-Check



**action
terrain**

Formation bonnes pratiques de laboratoire en microbiologie selon la norme ISO 7218

réf : LQ.01



INTER
ENTREPRISE 1280 €

Le Lion d'Angers (49)

31-01 avril 26

01-02 octobre 26

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC

Responsables techniques de laboratoire, Techniciens de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience professionnelle en laboratoire de microbiologie

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etudes de cas
- Activités de réflexion
- Travaux dirigés

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation bonnes pratiques de laboratoire en microbiologie selon la norme ISO 7218

réf : **LQ.01**

OBJECTIFS

- Comprendre les exigences de la norme NF EN ISO 7218
- Mettre en œuvre les pratiques de laboratoire adaptées pour garantir la fiabilité de ses résultats d'essais
- Gérer les équipements du laboratoire
- Assurer la qualité des résultats d'essais

PROGRAMME

- Définition des Bonnes Pratiques de Laboratoire
- Présentation des exigences générales de la norme NF EN ISO 7218
- Les échantillons pour analyse : réception, stockage et préparation
- Les locaux de laboratoire : conception des locaux, gestion des flux de circulation
- Les consommables de laboratoire : réception, stockage et préparation
- Les équipements de laboratoire : achat, vérification et étalonnage
- La réalisation des analyses, étape par étape
- La qualité des résultats d'essais



**Formation
réalisable
en visio**

Formation HACCP Laboratoire

réf : **LQ.02**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Responsables techniques
de laboratoire, Techniciens
de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience
professionnelle en
laboratoire de
microbiologie

LES PLUS

- Application pratique aux méthodes du laboratoire du site

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation HACCP Laboratoire

réf : **LQ.02**

OBJECTIFS

- Présenter les principes de base de l'HACCP selon le Codex Alimentarius
- Lister les étapes de la démarche HACCP
- Définir les dangers, mesures préventives, CCP et PRPo
- Appliquer la méthode HACCP aux méthodes de laboratoire

PROGRAMME

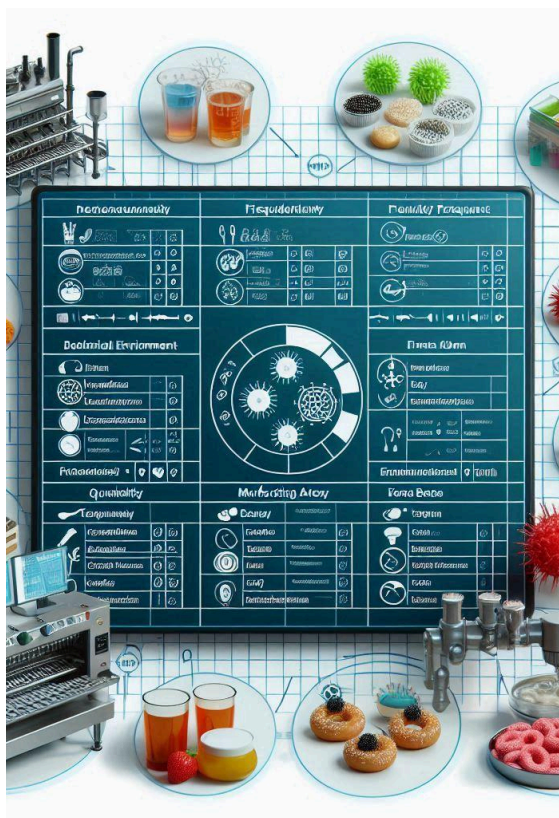
- Introduction à la méthode HACCP
- Les 12 étapes et 7 principes de la méthode HACCP
- La méthode HACCP appliquée au laboratoire : analyse des dangers au laboratoire, détermination et suivi des CCP et PrPo



**Formation
réalisable
en visio**

Formation optimiser votre plan de contrôles microbiologiques pour améliorer la sécurité des aliments

réf : LQ.03



INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)

09-10 mars 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Responsables, techniciens des services qualité ou laboratoire

PRÉ-REQUIS

Avoir des bases en microbiologie des aliments et une expérience en entreprise alimentaire

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Etude de cas
- Travail de réflexion sur les plans de contrôles fournis par les apprenants en amont du stage ou apportées lors de la formation (formule en INTER) ; Travail de réflexion sur vos propres plans de contrôle de l'entreprise (en formule INTRA)

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation optimiser votre plan de contrôles microbiologiques pour améliorer la sécurité des aliments

réf : **LQ.03**

OBJECTIFS

- Identifier les critères microbiologiques applicables en industrie alimentaire
- Mettre en œuvre un plan de contrôle microbiologique adapté à vos produits et à l'environnement, dans le respect de la réglementation
- Optimiser les plans de contrôles de l'entreprise

PROGRAMME

- Les critères microbiologiques réglementaires des produits alimentaires : règlement 2073/2005 et ses mises à jour
- Les critères microbiologiques recommandés pour les aliments : critères FCD 2024, critères ANSES, critères des syndicats professionnels
- Les éléments clés d'un plan de contrôles efficace et pertinent
- L'interprétation et l'exploitation des résultats
- Application pratique



**Formation
réalisable
en visio**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation nettoyage et désinfection au laboratoire – Gestion des déchets

réf : **LQ.04**



INTER
ENTREPRISE

Non
réalisable

INTRA
ENTREPRISE

1 jour

PUBLIC

Agents de laverie, agents
de nettoyage, techniciens
de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Possibilité de visite préalable sur votre site ou étude de vos documents en amont
- Adaptation des exemples
- Application pratique adaptée à votre laboratoire

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation nettoyage et désinfection au laboratoire – Gestion des déchets

réf : **LQ.04**

OBJECTIFS

- Sensibiliser aux risques professionnels
- Connaître les méthodes et matériels de nettoyage adaptés au laboratoire
- Gérer les déchets en conformité avec la réglementation

PROGRAMME

- Les dangers au laboratoire
- Les opérations de nettoyage adaptées au laboratoire: matériels, méthodes, produits
- Les différents types de nettoyage au laboratoire : locaux, matériels, plans de travail
- Application pratique : nettoyage de plans de travail et de matériels
- Les différents types de déchets au laboratoire et la réglementation des déchets biologiques
- La gestion des déchets au laboratoire : tri à la source, décontamination, élimination



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation métrologie des masses, volumes et températures au laboratoire

réf : **LQ.05**



INTER
ENTREPRISE 1280 €

Le Lion d'Angers (49)

13-14 novembre 25

26-27 mars 26

01-02 octobre 26

INTRA
ENTREPRISE 2 jours

PUBLIC

Responsables techniques
de laboratoire, techniciens
de laboratoire

PRÉ-REQUIS

Connaître et utiliser les
matériels de laboratoire

LES PLUS

- Pédagogie très participative
- Travaux dirigés
- Mise en application : étalonnage de thermomètre et balance

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation métrologie des masses, volumes et températures au laboratoire

réf : **LQ.05**

OBJECTIFS

- Recenser les exigences à mettre en place pour assurer la métrologie au sein de votre laboratoire
- Comprendre la métrologie interne
- Utiliser et appliquer les éléments de métrologie interne

PROGRAMME

- Vocabulaire et concept de base – Organisation nationale et internationale de la métrologie
- Gestion de la fonction métrologique : exigences, organisation, raccordement
- Méthodologie du calcul d'incertitude : recensement des causes d'incertitudes, différentes incertitudes
- Métrologie des masses et des balances
- Métrologie des pipettes
- Etalonnage d'une chaîne de température
- Caractérisation et surveillance des enceintes thermiques
- Mise en application



**action
terrain**

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

réf : LQ.06

**Guide d'interprétation
des résultats d'analyses**

microsept
LABORATOIRE ET CONSEILS

LABORATOIRE
Z.A. B
15J
49220 LE LION
FR
Tél : 02 41 41 70 70
Site internet : www.microsept.fr

INTER
ENTREPRISE 810 €

Le Lion d'Angers (49)

02-03 mars 26

24-25 septembre 26

INTRA
ENTREPRISE 1,5 jour

PUBLIC

Responsables qualité et
assistants qualité,
Techniciens du laboratoire

PRÉ-REQUIS

Une connaissance des
bases de la microbiologie
est nécessaire pour suivre
cette formation

LES PLUS

- Etude de cas
- En formation INTER, visite du laboratoire MICROSEPT

Modalités d'évaluations des acquis

Evaluation des acquis par la réalisation d'un quiz en fin de formation

microsept
FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

CATALOGUE 2025-2026

**Delphine RENO-CHEVALIER est à votre écoute
pour votre projet !**

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr

Formation comprendre et interpréter les résultats d'analyses de microbiologie alimentaire

réf : **LQ.06**

OBJECTIFS

- Connaître les conséquences en fonction des résultats d'analyses microbiologiques
- Comprendre l'analyse microbiologique
- Savoir lire un rapport d'analyses
- Mettre en œuvre un suivi des résultats et connaître les actions à mener en fonction des résultats obtenus

PROGRAMME

- Notions de microbiologie alimentaire et risques microbiologiques dans les aliments
- But et principe de l'analyse microbiologique
- Les différentes méthodes (ISO, NF ou validées) et leur choix
- Les critères microbiologiques
- La validation de la DVM
- Lire et interpréter un rapport d'analyses
- Mise en place d'actions en fonction du risque



**Formation
réalisable
en visio**

microsept

■ FORMATION, AUDIT ET CONSEIL

15, rue Denis Papin
Z.A. La Sablonnière
49220 LE LION D'ANGERS

Delphine RENOU-CHEVALIER est à votre écoute pour votre projet !

Tél. 02 41 41 70 70

E-mail : formation@microsept.fr