“ Proximité, Réactivité, Expertise :
Nos compétences pour répondre à vos besoins

SAVOIE LABO
CENTRE SAVOYARD D'ANALYSES EN ENVIRONNEMENT ET AGRO-ALIMENTAIRE

GROUPE CARSO
www.groupecarso.com

CATALOGUE DES FORMATIONS

2017 - 2018

Hygiène Alimentaire

Hydrologie

Sciences Analytiques

Qualité & Management

COM-SE-010
Indice : 0

SAVOIE LABO

CENTRE SAVOYARD D'ANALYSES EN ENVIRONNEMENT ET AGRO-ALIMENTAIRE

Qui sommes-nous ?

La section formation de Savoie Labo met à disposition de ses clients son expertise dans les domaines de l'hygiène alimentaire, de l'hydrologie, des sciences et de la qualité afin de proposer une offre globale en complément des prestations analytiques de notre laboratoire.

Notre équipe d'experts techniques est à votre disposition pour répondre au plus près de vos besoins grâce à nos formateurs spécialisés qui bénéficient d'une expérience du terrain.

Se former, dans quel but ?

- Pour acquérir, développer et approfondir des nouvelles compétences métier
- Pour motiver vos salariés en leur proposant une démarche de formation continue
- Pour faciliter l'adaptation au poste de vos jeunes recrues
- Pour évoluer dans ses fonctions et consolider son projet professionnel

Se former, comment ?

Formations Inter-entreprises : dispensées au sein même de notre laboratoire du Bourget du Lac, elles regroupent différentes entreprises aux problématiques communes (6-8 personnes), et permettent de partager et confronter les expériences

Formations Intra-entreprises : dispensées dans vos propres locaux, elles permettent de s'adresser à toute une équipe et répond au plus près de vos besoins

SAVOIE LABO
CENTRE SAVOYARD D'ANALYSES EN ENVIRONNEMENT ET AGRO-ALIMENTAIRE

Sommaire

Hygiène Alimentaire

- Qualité et Sécurité des Aliments **4**

Hydrologie

- Le risque Légionnelles dans les réseaux d'eaux chaudes sanitaires 5
- Contrôle des eaux de piscines et spas 6
- Les bonnes pratiques de prélèvements d'eaux 7

Sciences Analytiques

- Chromatographie liquide et gazeuse : les fondamentaux 8

Qualité et Management

- Les fondamentaux du management 9

Contacts et plan d'accès **10**

FORMATION – HYGIENE ALIMENTAIRE

Qualité et Sécurité des aliments

Objectifs

Comprendre les enjeux de l'hygiène alimentaire

Appréhender les exigences réglementaires en termes d'hygiène alimentaire

Savoir ce qu'est un micro-organisme et dans quelles conditions il se développe

Etre sensibilisé au danger microbiologique

Connaître des exemples de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

Public concerné

Tout personnel du secteur alimentaire : chef de cuisine, restauration collective, cuisine centrale, cafeteria, restauration rapide, restaurant d'hôtel, boucherie, traiteur, poissonnerie, boulangerie, fromage…

Programme

- Les notions réglementaires :
  - L'essentiel du Paquet Hygiène
  - Qu'est-ce que l'HACCP ?
  - Traçabilité et autocontrôles dans votre quotidien
- L'utilisation du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- Les bases en microbiologie :
  - Les micro-organismes, leur origine et leurs effets sur la santé humaine
  - Les conditions de croissance des microbes
  - Bactéries pathogènes et T.I.A.C.
- Les moyens de maitrise : les Bonnes Pratiques d'Hygiène (hygiène personnelle, organisation des locaux et des manipulations, nettoyage et désinfection)

Durée : 1 jour

Tarif : 690€ HT / personne

Dates : 18/07/17, 14/11/17, 19/12/17

Prérequis : Niveau débutant

Référence : HAQSA01

Disponible en intra-entreprise

SAVOIE LABO
CENTRE SAVOYARD D'ANALYSES EN ENVIRONNEMENT ET AGRO-ALIMENTAIRE

FORMATION - HYDROLOGIE

Le risque Légionnelles dans les réseaux d'eaux chaudes sanitaires

Objectifs

Comprendre les enjeux de la réglementation, les évolutions

Connaitre les risques sur la santé humaine

Comment gérer ce risque au quotidien ?

Adapter les procédés de maitrise

Public concerné

Tout personnel d'exploitation des réseaux d'eau chaude sanitaire, responsable qualité, agent de surveillance, technicien maintenance

Programme

- Le contexte réglementaire et normatif
- Quels sont les effets de présence de Légionnelles dans les eaux chaudes sanitaires ?
- Les conditions de prolifération
- Les mesures de prévention et les moyens de protection
- Les contrôles journaliers, stratégie d'échantillonnage et méthodes de prélèvements (bonnes pratiques)
- L'interprétation des résultats et les actions curatives
- Les grandes lignes du carnet sanitaire : surveillance et traçabilité
- Retours d'expérience

Durée : 1 jour

Tarif : 585€ HT / personne

Dates : 25/07/17

Prérequis : Niveau débutant

Référence : HYLG01

Disponible en intra-entreprise

FORMATION - HYDROLOGIE

Contrôle des eaux de piscines et spas

Objectifs

Etre sensibilisé à la réglementation

Réaliser le suivi quotidien d'exploitation

Maitriser les dysfonctionnements et les moyens de lutte

Adapter les procédés de traitement

Public concerné

Tout personnel d'exploitation de piscine, responsable technique, technicien maintenance, chef de bassin, maitre-nageur, responsable qualité

Programme

- Les bases de la réglementation et les limites de qualité
- La maitrise des risques liés à la fréquentation
- Interpréter son rapport d'analyses : les paramètres microbiologiques et physico-chimiques des eaux de piscine
- Les différents types de traitement : pré-filtration, coagulation, floculation, désinfection, neutralisation
- La sécurité d'utilisation et de stockage des réactifs
- L'entretien des piscines et les contrôles journaliers
- Le carnet sanitaire
- Les problèmes rencontrés et les traitements correctifs

Durée : 1 jour

Tarif : 585€ HT / personne

Dates : 12/07/17

Prérequis : Niveau débutant

Référence : HYPS01

Disponible en intra-entreprise

FORMATION - HYDROLOGIE

Les bonnes pratiques de prélèvements d'eaux potables

Objectifs

Comprendre les enjeux liés au contrôle de l'eau potable pour la consommation humaine

Maitriser les bonnes pratiques de prélèvement

Connaitre les facteurs d'échantillonnage influant les résultats d'analyse

Public concerné

Tout personnel d'exploitation de réseau d'eau potable, responsable technique, technicien maintenance, responsable qualité

Programme

- Les bases de la réglementation sur l'eau potable : que recherche-t-on et pourquoi ?
- Les paramètres microbiologiques et physico-chimiques et leurs limites de qualité
- Les différents types de flaconnage et leurs spécificités
- Les mesures *in situ* : paramètres (pH, conductivité, turbidité, O2 dissous) et les appareillages de mesure
- Le blocage de l'échantillonnage instantané : les stabilisants
- Réaliser un prélèvement stérile : les bonnes pratiques à appliquer et mise en situation terrain
- Les conditions de transport et de conservation à respecter jusqu'à l'analyse

Durée : 1 jour

Tarif : 690€ HT / personne

Dates : 20/07/17

Prérequis : Niveau débutant

Référence : HYPV01

Disponible en intra-entreprise

FORMATION – SCIENCES ANALYTIQUES

Chromatographie liquide et gazeuse : les fondamentaux

Objectifs

Maîtriser les techniques de chromatographie ainsi que leur couplage

Connaître les paramétrages des méthodes et les limites

Assurer l'interprétation des résultats

Public concerné

Technicien et ingénieur de laboratoire, niveau débutant

Programme

- Rappel de la théorie GC et LC
- Quels sont les différents détecteurs et couplages possibles ?
- Les modes d'introduction de l'échantillon, avantages et inconvénients
- Programmes analytiques, réglages et maintenance des équipements
- L'interprétation chromatographique : identification des temps de rétention et maîtrise des coélutions
- L'analyse quantitative et identification des composés

Durée : 1 jour

Tarif : 790€ HT / personne

Dates : 14 et 15/11/17

Prérequis : Niveau débutant

Référence : SAGLC01

Disponible en intra-entreprise

FORMATION – QUALITE & MANAGEMENT

Les fondamentaux du management

Objectifs

Identifier les rôles du manager. Comprendre l'importance du facteur humain dans la perception du manager

Savoir se positionner et adopter la bonne posture

Acquérir les principales techniques managériales

Développer une communication efficace

Fixer les objectifs, mesurer et optimiser la performance de ces équipes

Déléguer et responsabiliser ses collaborateurs

Public concerné

Directeur, chef d'unité, responsable de service ou de production, agents de maitrise, techniciens en charge de supervision d'une équipe

Programme

- Les différents rôles du manager : manager, c'est quoi ?
- Les types de management et son style personnel : les 4 styles de management, comment adapter son style au niveau de compétence de ses collaborateurs
- Les principales techniques de communication : comment bien communiquer à l'oral, l'importance de la communication non-verbale, comment se positionner en entretien, en réunion, dialogue et mots-clés
- La définition des objectifs individuels et collectifs, et en obtenir les résultats : fixer les objectifs, les outils de formalisation, évaluer les objectifs
- Déléguer sans difficulté : que peut-on déléguer ? à qui ? Comment bien déléguer ? Préparer, accompagner, contrôler sa délégation

Durée : 1 jour

Tarif : 690€ HT / personne

Dates : 17/10/17

Prérequis : Niveau débutant

Référence : QMFM01

Disponible en intra-entreprise

SAVOIE LABO
CENTRE SAVOYARD D'ANALYSES EN ENVIRONNEMENT ET AGRO-ALIMENTAIRE

Pour tout renseignements :

commercial@savoie-labo.fr

✆ 04 79 25 37 25

Plan d’accès

SAVOIE LABO
23 allée du lac d’Aiguebelette
Savoie Technolac – BP 251
73374 Le Bourget du Lac cedex