



ALConForm

Votre expert en sécurité alimentaire

Présentation de l'entreprise et catalogue de formations



Version 03/2020

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

La société SAS ALConForm est une société de conseil et de formation en hygiène et sécurité alimentaire qui a pour objectif d'accompagner les professionnels de l'alimentaire dans le respect la réglementation en vigueur, tout en leur permettant d'améliorer leur process et donc d'optimiser la maîtrise de leurs coûts.

La société SAS ALConForm a été créée en janvier 2019 et est enregistrée sous :

- Numéro SIRET : **845210673 00016**
- Numéro de déclaration d'activité en tant que prestataire de formation auprès de la DI-RECCTE Nouvelle-Aquitaine (33) : **75640448564**
- Numéro de déclaration d'activité en tant que prestataire de formation spécifique à la restauration commerciale auprès de la DRAAF Nouvelle-Aquitaine (33) : **75013505219**

Les formations proposées par SAS ALConForm sont référencables dans le **Datadock**.



The screenshot shows the Datadock interface. At the top left is the Datadock logo. To the right, the user's name 'Mme Anne-Laure Caudal' is displayed with links for 'Compte' and 'Déconnexion'. Below this is a navigation bar with three items: 'Votre entreprise', 'Votre déclaration', and 'Glossaire'.

Bienvenue sur votre espace DataDock.

[VOIR VOTRE DERNIÈRE DÉCLARATION VALIDÉE](#)

Votre Organisme de Formation a pour statut : Examiné

Vous êtes actuellement référencable dans le DataDock

Votre déclaration a été examinée par un financeur. Vous trouverez ci-dessous le résultat de cet examen :

Félicitations ! Votre déclaration a été validée. vous êtes désormais référencable dans le DataDock. vous trouverez ci-dessous un résumé de l'examen effectué.

Chaque formation se déroule avec la méthode suivante :

- Avant la session : envoi d'un questionnaire aux stagiaires afin de mieux cibler les attentes et de personnaliser au plus près la formation
- Début de la session : réalisation d'un tour de table et explication des objectifs pédagogiques
- Pendant la session, diffusion d'un diaporama Power Point en alternant avec :
 - o Des brainstormings
 - o Des jeux (enveloppes, post-it...)
 - o Des exercices pratiques (études de cas)
 - o Reformulation systématique et questionnement des stagiaires
 - o Transposition des points abordés dans leur activité
- Fin de la session : transmission d'un questionnaire (vrai/faux, quiz) de fin de formation
- Après la session : envoi d'un questionnaire de satisfaction aux stagiaires (à J+1, puis M+2)

Le déroulement de la session de formation peut évoluer : la formatrice adapte la méthode pédagogique en fonction du groupe (dynamique, difficultés rencontrées).

La société SAS ALConForm est dirigée par Anne-Laure CAUDAL, manager pendant 15 ans en industrie agro-alimentaire et restauration collective puis consultante et formatrice en hygiène et sécurité alimentaire pour un cabinet privé.

La société SAS ALConForm est joignable par :

- Formulaire de contact disponible sur le site internet : <https://www.alconform.fr/>
- Mail : alconform@gmail.com
- Téléphone : 06 38 94 60 46

Les formations proposées sont destinées à l'ensemble des professionnels de l'alimentaire :

- Restauration Commerciale
- Restauration Collective
- Métiers de bouche
- Grande et Moyenne Distribution
- Entrepôts
- Industrie Agro-Alimentaire

L'ensemble des formations sont réalisées dans les locaux du client ou de l'organisme de formation demandeur (que ce soit en intra ou interentreprises).

LES TARIFS

Les tarifs sont définis de la façon suivante :

- Pour 7 heures de formation
- Déplacement inclus (y compris si diagnostic photo à réaliser en amont)
- Préparation de la formation inclus
- En cas de diagnostic photos, compte-rendu inclus

		Direct		Sous-traitance
		Intra	Inter	
En salle	Sans diagnostic photo	1000 euros	770 euros	500 euros
	Avec diagnostic photo préalable	1200 euros	1200 euros + 150 euros par site supplémentaire en diagnostic photo)	
En pratique (avec diagnostic photos réalisé en direct)	½ salle – ½ sur le terrain	1000 euros	X	
	100% terrain			
AFEST	Sans tutorat	Selon devis	X	X
	Avec tutorat			

Particularité de l'AFEST :

- Il n'y a pas de durée de définit car elle est fonction de l'apprenant
- Il n'y a pas de programme de formation car il est propre à chaque entreprise et stagiaire
- Le tarif est défini en fonction des besoins :
 - o Accompagnement du formateur/tuteur dans son rôle
 - o Durée de l'AFEST

LES CONDITIONS GENERALES DE VENTE (CGV)

Champ d'application

Les présentes conditions générales de vente (CGV) s'appliquent à toutes les prestations de services fournies par la SAS ALConForm (diagnostic, conseil, accompagnement et formation) pour le compte d'un client et prévalent sur toutes autres conditions. Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve du Client aux présentes CGV.

Proposition

Toute mission confiée à la SAS ALConForm donne lieu à une proposition écrite qui précise nos conditions de collaboration. Cette proposition est valable 6 mois et est accompagnée des présentes CGV. Pour signifier son accord et permettre le démarrage de la mission, le Client peut valider directement le devis en ligne ou le renvoyer daté et signé par mail ou courrier à la SAS ALConForm.

Mission de diagnostic, de conseil et/ou d'accompagnement

Toute mission exclusive engage le Client à transmettre à la SAS ALConForm toutes les informations, dossiers et rapports utiles au bon déroulement de la mission et notamment à la compréhension des enjeux. La SAS ALConForm s'engage à tenir son Client informé de l'avancée de la mission et recevoir de sa part tous les commentaires utiles à son orientation. Le Client reconnaît que la SAS ALConForm n'est soumise qu'à une obligation de moyens.

Mission de formation

Toute action de formation fait l'objet d'une convention établie selon les articles L6353-1 et 6353-2 du Code du travail, adressée en deux exemplaires dont un est à retourner visé par le Client et revêtu de son cachet. Les conventions de formation contiennent les mentions obligatoires et précisent :

- Le programme préétabli en fonction des objectifs déterminés,
- Les moyens techniques et pédagogiques mis en œuvre,
- L'intitulé, la nature, la durée,
- Les modalités de déroulement de l'action mise en œuvre,
- Les moyens d'en apprécier les résultats,
- Et enfin, les conditions financières de participation

Toute prestation commencée est due en totalité.

L'attestation de participation est adressée après la formation.

Conditions financières, règlements et modalités de paiement

Les honoraires et les frais de la SAS ALConForm sont précisés dans la proposition. Les frais peuvent prendre en compte notamment les frais de déplacement et de séjour de déplacement.

La facturation des frais est réalisée au fur et à mesure des engagements et les factures sont payables à réception. Elles doivent être réglées par virement ou à défaut par chèque.

Conformément à l'article L441-6 du Code du commerce et au décret n°2012-1115 du 2/10/2012, tout retard de paiement au-delà de 30 jours après la date d'échéance citée, donnera lieu à l'application d'une pénalité au taux annuel de 5% sur le montant impayé. En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros sera due.

Pour les formations, dans le cas d'un règlement par l'OPCA auquel cotise le Client et, sauf accord particulier, il revient au Client d'effectuer la demande de prise en charge avant le début de la formation.

En cas de prise en charge partielle du coût de l'action de formation par l'OPCA, la différence est facturée au Client. En cas d'absence d'accord de prise en charge par l'OPCA, la totalité des frais de formation est facturée au Client.

Conditions d'annulation et de report

Toute annulation par le Client doit faire l'objet d'une notification écrite (mail, courrier), au plus tard, 15 jours calendaires avant le début de la prestation. Celle-ci entraînera le paiement à la SAS ALConForm d'une indemnité égale à 70% du coût de la prestation.

La SAS ALConForm ne pourra être tenue responsable à l'égard de ses Clients en cas d'inexécution de ses obligations résultant d'un événement fortuit ou de force majeure. Sont ici considérés comme cas fortuit ou de force majeure, outre ceux reconnus par la jurisprudence (la maladie ou l'accident de l'intervenant, les grèves ou conflits sociaux externes à la SAS ALConForm), les désastres naturels, les incendies, les interruptions des télécommunications, de l'approvisionnement en énergie, ou des transports de tout type, ou toute autre circonstance échappant au contrôle raisonnable de la SAS ALConForm. Le Client en est informé par mail, aucune indemnité

n'est due en raison de l'annulation du fait de la SAS ALConForm.

En cas de réalisation partielle par la SAS ALConForm, seul le prix de la prestation réalisée partiellement sera facturé.

Propriété intellectuelle

La SAS ALConForm détient la propriété intellectuelle sur les contenus, documents et supports pédagogiques vendus au Client. Toute copie, modification, reproduction quels que soient le support ou raison est une contrefaçon qui engage la responsabilité pénale de son auteur.

A ce titre, le client et le stagiaire (pour la formation) s'interdit d'utiliser, transmettre, reproduire, exploiter ou transformer tout ou partie de ces documents, sans accord exprès de la SAS ALConForm.

Cette interdiction porte, en particulier, sur toute utilisation faite par le Client et/ou le stagiaire, en vue de l'organisation ou l'animation d'une formation.

Confidentialité

La SAS ALConForm s'engage à respecter la confidentialité des échanges, des données du Client et

des informations que le Client lui aura transmises avant et cours de la prestation.

Cependant, le Client accepte d'être cité par la SAS ALConForm comme client de ses prestations.

Protection des données à caractère personnel

Conformément au RGPD (Règlement Général de la Protection des Données), le Client et le stagiaire dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification des données à caractère personnel le concernant. Aucune information personnelle n'est cédée à des tiers.

Droit applicable et juridiction compétente

Les CGV détaillées dans le présent document sont régies par le droit français. En cas de litige survenant entre le Client et la SAS ALConForm à l'occasion de l'interprétation des présentes ou de l'exécution du contrat, il sera recherché une solution amiable. A défaut, seul le tribunal de Bayonne est compétent pour régler le litige

FORMATION EN SALLE AVE DIAGNOSTIC PHOTOS : LA MAITRISE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques.

Public

Encadrement et personnel de la restauration (collective ou commerciale), des métiers de bouche, de la GMS ou de l'Industrie agro-alimentaire.

Durée

2 journées en salle (14 heures) + diagnostic photos :

- Diagnostic photos : dépend du site (0,5 heure par atelier en moyenne)
- En salle : 14 heures

Période

A définir

Effectif

Groupe de 12 personnes maximum par session –

En intra



Objectifs (être capable de)

- Expliquer les attentes de la réglementation ;
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- Comparer les pratiques de l'établissement aux exigences réglementaires et de la profession en termes d'hygiène ;
- Elaborer des actions correctives

Programme

- La réglementation en vigueur (paquet hygiène, règlement INCO, loi Egalim)
- Les obligations de moyens via la méthode des **5M** (**M**atière première, **M**ain d'œuvre, **M**ilieu, **M**éthode, **M**atériel)
 - La réception des denrées (organisation et contrôles associés)
 - L'hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, gestion des vestiaires)
 - Le nettoyage (le plan de nettoyage et les autocontrôles associés)
 - Le stockage (consignes et contrôles associés)
- L'obligation de résultats :
 - La traçabilité des matières premières (organisation et enregistrements associés)
 - Les bonnes pratiques liées au process de l'entreprise (décartonnage, légumerie, préparations froides, préparations chaudes, service...)

Méthodes et moyens pédagogiques

- **Phase 1** : diagnostic au poste de travail sous forme de prise de photos numériques
- **Phase 2** : formation ludique en salle de réunion sur un module spécifique construit à l'aide des photos prises dans l'entreprise en phase 1 (diffusion par vidéo projection).
- **Phase 3** : plan d'actions transmis par mail ou debriefing en salle avec l'équipe

FORMATION EN SALLE : LA MAITRISE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE EN CUISINE

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques.

Public

Encadrement et personnel de la restauration.

Durée

1 journée (7 heures)

Période

A définir

Coût

Groupe de 12 personnes maximum par session –

En inter ou intra

Objectifs (être capable de)

- Expliquer les attentes de la réglementation ;
- Comparer les pratiques de l'établissement aux exigences réglementaires et de la profession en termes d'hygiène ;
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

Programme

- La réglementation en vigueur (paquet hygiène, règlement INCO, loi Egalim)
- Les obligations de moyens via la méthode des 5M (**M**atière première, **M**ain d'œuvre, **M**ilieu, **M**éthode, **M**atériel)
 - La réception des denrées (organisation et contrôles associés)
 - L'hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, gestion des vestiaires)
 - Le nettoyage (le plan de nettoyage et les autocontrôles associés)
 - Le stockage (consignes et contrôles associés)
- L'obligation de résultats :
 - La traçabilité des matières premières (organisation et enregistrements associés)
 - Les bonnes pratiques spécifiques (décartonnage, légumerie, préparations froides, préparations chaudes, service...)

Méthodes et moyens pédagogiques



- Formation en salle de réunion via un module (diffusion par vidéo projection), brainstorming, jeux des post-it et QCM.

FORMATION PRATIQUE : LA MAITRISE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques.

Public

Encadrement et personnel de la restauration (collective ou commerciale), des métiers de bouche, de la GMS ou de l'Industrie agroalimentaire.

Durée

1 journée (7 heures)

Période

A définir

Effectif

Groupe de 2 personnes maximum par session –

En intra



Objectifs (être capable de)

- Expliquer les attentes de la réglementation ;
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène
- Comparer les pratiques de l'établissement aux exigences réglementaires et de la profession en termes d'hygiène ;
- Elaborer des actions correctives

Programme

- La réglementation en vigueur (paquet hygiène, règlement INCO, loi Egalim)
- Les obligations de moyens via la méthode des 5M (**M**atière première, **M**ain d'œuvre, **M**ilieu, **M**éthode, **M**atériel)
 - La réception des denrées (organisation et contrôles associés) : si la personne gère cette fonction
 - L'hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, gestion des vestiaires)
 - Le nettoyage (le plan de nettoyage et les autocontrôles associés)
 - Le stockage (consignes et contrôles associés)
- L'obligation de résultats :
 - La traçabilité des matières premières (organisation et enregistrements associés)
 - Les bonnes pratiques liées au process de l'entreprise (décartonnage, légumerie, préparations froides, préparations chaudes, service...)

Méthodes et moyens pédagogiques

- **Phase 1** : diagnostic au poste de travail sous forme de prise de photos numériques
 - **Phase 2** (se déroule en simultanée avec la phase 1) : formation pratique au poste de travail.
 - **Phase 3** : plan d'actions transmis par mail ou debriefing en salle avec l'équipe
-

FORMATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques.

Public

Professionnels de la restauration commerciale (traditionnelle, cafétéria, restauration rapide...)

Durée

2 journées (14 heures)

Période

A définir

Effectif

Groupe de 12 personnes maximum par session -



Formation
éligible au
CPF

Objectifs (être capable de)

- Identifier et citer les différents textes réglementaires ;
- Traduire les dangers et les risques liés à son activité ;
- Résoudre les dangers en mettant en place des moyens adaptés
- Organiser son travail pour maîtriser la sécurité alimentaire dans son activité
- Justifier et argumenter sa méthode de travail

Programme

- La réglementation (textes en vigueur, contrôles officiels, déclaration d'activité, agrément sanitaire)
- Les différents risques rencontrés (microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes)
- Les obligations de moyens (BPH) via la méthode des **5M** (**M**atière première, **M**ain d'œuvre, **M**ilieu, **M**éthode, **M**atériel)
 - La réception des denrées (organisation et contrôles associés)
 - L'hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, gestion des vestiaires)
 - Le nettoyage (le plan de nettoyage et les autocontrôles associés)
 - Le stockage (consignes et contrôles associés)
- L'obligation de résultats :
 - La traçabilité des matières premières (organisation et enregistrements associés)
 - Les bonnes pratiques liées au processus de l'entreprise (marche en avant dans le temps et dans l'espace, contaminations croisées...)
 - Les autocontrôles (enregistrements et analyses)
- L'étude HACCP (explication, déroulé, les PrPo et CCP)
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire (contenu)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Diffusion d'une présentation power point
- Elaboration d'un diagramme de fabrication avec analyses des risques à chaque étape (= étude HACCP par groupe de travail)
- Vidéos pratiques (lavage des mains...)

FORMATION EN SALLE : LA MAITRISE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE DANS LES OFFICES

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques.

Public

Encadrement et personnel des services de soins.

Durée

- 1 journée sur le terrain (7 heures)

Période

A définir

Organisation

Groupe de 12 personnes maximum par session

En inter ou intra (intra : possibilité d'intégrer un diagnostic photos)



Objectifs (être capable de)

- Expliquer les attentes de la réglementation ;
- Comparer les pratiques de l'établissement aux exigences réglementaires et de la profession en termes d'hygiène ;
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène

Programme

- La réglementation en vigueur (paquet hygiène, règlement INCO, loi Egalim)
- Les obligations de moyens via la méthode des 5M (**M**atière première, **M**ain d'œuvre, **M**ilieu, **M**éthode, **M**atériel)
 - La réception des repas (organisation et contrôles associés)
 - L'hygiène du personnel (tenue, lavage des mains)
 - Le nettoyage (le plan de nettoyage et les autocontrôles associés)
 - Le stockage (consignes et contrôles associés)
- L'obligation de résultats :
 - La traçabilité (températures et enregistrements associés)
- Les bonnes pratiques d'hygiène liées à la distribution des repas en salle à manger ou dans les unités (petit déjeuner, service, collation...)
- L'hygiène du personnel (tenue, lavage des mains)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en salle de réunion via un module (diffusion par vidéo projection), brainstorming, jeux des post-it et QCM.

FORMATION EN SALLE : C'EST QUOI ETRE CUISINIER EN EHPAD

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques.

Public

Encadrement et personnel de cuisine en EHPAD

Durée

- 1 journée en salle (7 heures)

Période

A définir

Organisation

Groupe de 12 personnes maximum par session

En inter ou intra



Objectifs (être capable de)

- Expliquer les recommandations du GE-MRCN et les exigences de la loi Egalim;
- Comparer les menus et matières premières proposés par l'établissement par rapport à la réglementation ;
- Améliorer la prise en charge des résidents (régimes, textures, changement de dernière minute...)

Programme

- La place du repas en EHPAD ;
- Les besoins alimentaires spécifiques aux personnes âgées dépendantes ;
- L'équilibre alimentaire et la diversité des plats proposés ;
- Les textures modifiées ;

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en salle de réunion via un module (diffusion par vidéo projection), brainstorming, plan de menus et QCM.

FORMATION EN SALLE : LA COMMUNICATION ENTRE LA CUISINE ET LE SERVICE HÔTELIER

Prérequis

Pas de prérequis scientifiques ou techniques spécifiques.

Public

Encadrement et personnel de la restauration et des services de soins.

Durée

1 journée (7 heures)

Période

A définir

Organisation

Groupe de 12 personnes maximum par session

–

En inter ou intra

Objectifs (être capable de)

- Adapter la communication entre le service restauration et le service hôtelier
- Organiser la prise en charge des résidents (régimes, textures, changement de dernière minute...)

Programme

- La place du repas en EHPAD ;
- Les besoins alimentaires spécifiques aux personnes âgées dépendantes ;
- Les contraintes et impératifs de chaque service
- La relation entre les cuisiniers et les ASH ;

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation en salle de réunion via un module (diffusion par vidéo projection), brainstorming et jeux de rôles.



SAVOIR REALISER L'ETUDE HACCP ET REDIGER LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE DE SON UNITE DE PRODUCTION

Prérequis

Formation BPH

Public

Encadrement et personnel de la restauration (collective ou commerciale), des métiers de bouche ou de l'Industrie agroalimentaire artisanale.

Durée

2 journées (14 heures)

Fréquence

A définir

Effectif

Groupe de 8 personnes maximum par session

Objectif (être capable de)

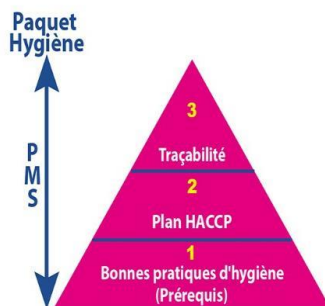
- Elaborer son étude HACCP
- Créer son PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) afin de respecter la réglementation en vigueur
- Evaluer les pratiques propres à son activité

Programme

- Rappel de la réglementation en vigueur
- Description de son activité, des matières premières utilisées (alimentaire, conditionnement et produits d'entretien) et des produits finis
- Description de ses locaux (matériel, matériaux)
- Les diagrammes de fabrication
- L'analyse des dangers (= étude HACCP) via la méthode des 5M
- Les procédures et enregistrements (méthode du QQQQCP)

Méthodes et moyens pédagogiques

- Diffusion d'une présentation power point
- Elaboration du PMS pour chaque étape (par groupe de travail)
- Brainstorming, jeux des enveloppes, étude de cas personnalisée, QCM



FORMATION QUALITE : COMMENT REALISER UN AUDIT INTERNE ET GERER SON DOSSIER D'AGREMENT SANITAIRE

Prérequis

Formation BPH

Public

Professionnels de la restauration collective (responsable production, diététicienne, cuisinier, gérant, commercial...)

Durée

1 journée (7 heures)

Période

A définir

Effectif

Groupe de 4 personnes

Objectifs (être capable de)

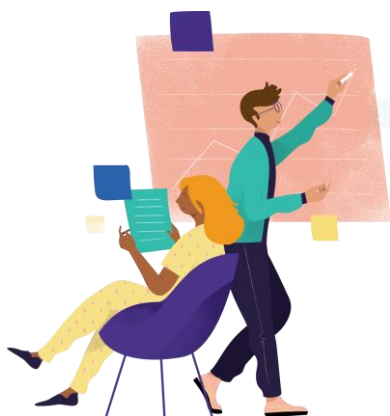
- Identifier les modalités de l'audit interne ;
- Effectuer un audit interne ;
- Gérer son dossier d'agrément sanitaire
- Piloter la maîtrise de la sécurité alimentaire au sein de l'entreprise

Programme

- Partie théorique
 - L'audit interne
 - Généralités, préparation, réalisation et plan d'actions
 - Le dossier d'agrément sanitaire européen
 - Structure du dossier et réglementation en vigueur
- Partie pratique :
 - Réalisation d'un audit interne avec diagnostic photos associé
 - Réalisation du debriefing

Méthodes et moyens pédagogiques

- Diffusion d'une présentation power point
- Jeu de rôle (lors de la partie pratique)
- Brainstorming





ALConForm

Votre expert en sécurité alimentaire

CONTACT:

Anne-Laure CAUDAL, consultante et formatrice en hygiène et sécurité alimentaire

alconform@gmail.com

06 38 94 60 46

7 allée du Petchou

64 340 Boucau

Pour tout autre demande, n'hésitez pas à me contacter afin que je vous conseille et pour disposer d'un devis personnalisé parfaitement adapté à vos besoins...