



LABORATOIRES D'ANALYSES POUR LA SANTÉ PUBLIQUE

Retrouvez toutes nos prestations sur notre site internet
www.labo-terana.fr

“ FORMATIONS... UNE OFFRE À LA CARTE ! ”

Terana est historiquement spécialisée dans les analyses vétérinaires, d'hydrologie et d'hygiène alimentaire. Depuis une dizaine d'années, le laboratoire intervient également dans la **formation**, **l'accompagnement** et le **suivi** des professionnels de la restauration, des artisans des métiers de bouche et des entreprises agroalimentaires.

DES FORMATIONS À LA CARTE

Vous voulez renforcer vos connaissances et maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène ?

Terana vous propose des sessions de formations tout au long de l'année. Ces formations seront des moments d'échanges privilégiés afin de vous accompagner au mieux dans votre démarche.

Des interrogations ? Des conseils ?

Les formateurs Terana sont à votre

écoute pour vous répondre. Au cours des formations, quizz et travaux pratiques ponctuent le temps d'apprentissage afin de perfectionner vos connaissances de manière ludique et interactive.

Réactif, Terana vous propose des stages qui vous permettent d'être au fait des nouvelles évolutions de la réglementation et ainsi répondre rapidement aux exigences normatives.

DES PRESTATIONS INTELLECTUELLES PERSONNALISÉES

Terana est un allié incontournable pour vous professionnels.

Les quatre sites réalisent des prestations personnalisées en intra-entreprise, adaptées aux besoins de chacun :

• **Les audits** : s'adressent à tout professionnel du secteur agroalimentaire désirant avoir un état des lieux complet de son établissement

en activité ou lors d'une vente. L'audit est formalisé par un rapport écrit et détaillé.

• **Le plan de maîtrise sanitaire** : concerne l'ensemble des secteurs agroalimentaires. Cette obligation réglementaire demande aux établissements de formaliser les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de leurs productions.

• **Le dossier d'agrément** : est à destination des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale. Terana propose deux forfaits : soit le professionnel souhaite s'investir dans l'élaboration de son dossier tout en étant encadré par le personnel Terana, soit il lui délègue la réalisation de son dossier.



L'équipe de formateur Terana

INFOS PRATIQUES

Les formations Terana peuvent avoir lieu :

- Dans nos salles de formation.
- Au sein même de votre structure.

Pour que les stages se déroulent dans de bonnes conditions, et pour favoriser les échanges, le nombre de participants est limité à 12. Contactez nos formateurs pour tout renseignement et demandez le book formations.



TERANA CANTAL
04.71.45.58.80
100 rue de l'Égalité
15013 Aurillac cedex
cantal@labo-terana.fr

Contact : Laurent DUGOUR :
laurent.dugour@labo-terana.fr



TERANA LOIRE
04.77.58.28.05
7 Avenue Louis Léprie
42605 Montbrison cedex
loire@labo-terana.fr

Contact : Jean-Louis MOREAU :
jean-louis.moreau@labo-terana.fr



TERANA HAUTE-LOIRE
04.71.05.76.76
16 rue de Vienne – CS70081
43009 Le Puy en Velay cedex
hauteloire@labo-terana.fr

Contact : Michaël BARRY:
michael.barry@labo-terana.fr



TERANA PUY-DE-DÔME
04.73.90.10.41
20 rue Aimé Rudel
BP42 – 63370 Lempdes
puydedome@labo-terana.fr

Contact : Julien FERRIER :
julien.ferrier@labo-terana.fr

“ Une offre diversifiée et adaptée ! ”



Sessions inter-entreprise

STAGE 1 : Bonnes Pratiques d'Hygiène

4 H
8h30 à 12h30
99 € HT/pers.



Acquérir les grandes bases de l'hygiène, adopter les bons gestes et les bonnes méthodes.

STAGE 2 : Méthode HACCP Plan de Maîtrise Sanitaire

7 H
8h30 à 16h30
260 € HT/pers.

Tous les professionnels de la restauration et des métiers de bouche / Les professionnels de la filière agroalimentaire et de la distribution.

Savoir élaborer et faire vivre son plan de maîtrise sanitaire, connaître les grands principes de la HACCP.

STAGE 4 : Nettoyage / Désinfection

3 H
13h30 à 16h30
99 € HT/pers.

Utiliser les bons produits et les bonnes méthodes pour ses tâches de nettoyage et de désinfection.

STAGE 5 : Bonnes Pratiques d'Hygiène + Nettoyage Désinfection

7 H
8h30 à 16h30
189 € HT/pers.

Renforcer largement ses compétences sur une journée complète.

STAGE 3 : Equilibre Nutritionnel

7 H
8h30 à 16h30
260 € HT/pers.

Les professionnels de la restauration collective : chefs de cuisine, cuisiniers, gestionnaires, diététiciens.

Connaître et appliquer les exigences nutritionnelles.

STAGE 6 : Formation réglementaire pour la restauration commerciale

14 H (2x7h)
8h30 à 16h30
320 € HT/pers.

Les professionnels se lançant dans une activité de restauration commerciale.

Avoir toutes les clefs pour démarrer son activité.

Les sessions seront ouvertes pour 4 inscrits minimum dans la limite des places disponibles (maximum 12).

N'hésitez pas à nous demander les programmes détaillés par mail ou téléphone.

Découvrez le catalogue de formation de Terana. Si vous souhaitez vous inscrire à l'une des dates fixées, remplissez le bulletin d'inscription et retournez-le au site concerné.

TERANA développe en permanence ses prestations pour répondre aux besoins des professionnels. À ce titre, TERANA peut vous proposer bien d'autres FORMATIONS ET PRESTATIONS ADAPTÉES À VOTRE ACTIVITÉ :

- le gaspillage alimentaire (diagnostic sur site)
- le risque légionelles
- savoir interpréter un résultat d'analyse
- optimisation de son plan d'analyse
- élaboration de diagrammes de fabrication
- audit complet pouvant être suivi d'une formation
- audit « flash » contrôlant les points essentiels
- accompagnement pour la création et la mise à jour de votre Plan de Maîtrise Sanitaire ou de votre dossier d'agrément sanitaire.

Attentif à ses usagers, TERANA s'adapte à votre demande. Il réalise des MODULES PERSONNALISABLES et intervient DANS VOS STRUCTURES.

Tarif : nous consulter

Afin de vous accompagner au mieux, n'hésitez pas à nous faire part de vos remarques et indiquez-nous vos attentes et vos besoins en terme de formations.