

Formations

Nos modules de formation et missions d'expertise s'adressent principalement aux professionnels :

- de la restauration collective ;
- de la restauration commerciale ;
- aux artisans et traiteurs des métiers de bouche

Nos prestations sont personnalisées et orientées en fonction de vos problématiques. Les programmes sont basés sur notre expérience dans les domaines de la microbiologie et de la sécurité alimentaire.

De nouveaux modules peuvent également être développés sur demande. N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour faire part de vos nouveaux besoins.

Le L2A est enregistré en tant qu'organisme prestataire de formation sous le numéro 44 67 06965 67. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

Basés sur une pédagogie participative, nos modules de formation d'une durée d'une demi-journée à une journée sur votre site ou dans nos locaux sont conçus de manière théorique mais font référence aux aspects pratiques « métier ».

A l'issue de chacune de nos formations, un support de formation est remis à chaque participant.

286 personnes ont été formées en 2023 et 100 % des stagiaires se sont estimés satisfaits de la formation.

Les modules proposés par le L2A sont :

[SECURITE ALIMENTAIRE]

- **Module 1** : A la découverte des microorganismes
- **Module 2** : Les Bonnes Pratiques d'Hygiène et la réglementation en Restauration Collective
- **Module 3** : Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et son utilisation au quotidien
- **Module 4** : La démarche HACCP
- **Module 6** : Le danger Allergènes

[EQUILIBRE ALIMENTAIRE]

- **Module 5** : Notions pour une alimentation équilibrée

Avant chaque formation, chaque stagiaire est invité à prendre connaissance du règlement intérieur.

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au L2A, en lien avec le référent de la Collectivité européenne d'Alsace chargé du plan d'actions en faveur de l'intégration des agents handicapés, d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.

Pour toute demande de formation,

Contactez :

Fiona COURCELLE, Technicienne en Qualité en agroalimentaire.

Frédéric PATE, Responsable de l'unité Qualité des Aliments et Environnement

Email : frederic.pate@alsace.eu / fiona.courcelle@alsace.eu

ou

Compléter le bon de commande et l'adresser à :

- par courrier: au L2A – 2, Place de l'Abattoir 67200 Strasbourg

- par mail : à l2a@alsace.eu

Le délai d'intervention se négocie au moment de la commande en fonction du besoin du client et de la disponibilité des formateurs. Toutefois, le L2A s'engage à respecter un délai maximum de 6 semaines.

Laboratoire Alsacien d'Analyses – Site de Strasbourg
2, place de l'Abattoir – 67200 STRASBOURG
Tél : 03 69 33 23 23 Mail : l2a@alsace.eu

Déclaration d'activité enregistrée sous le numéro 44 67 06965 67 auprès du préfet de la région GRAND EST.
Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.