



SYLLABUS DE FORMATION N° 005

Les bonnes pratiques en Laboratoire

Secteur : Développement Rural (DR)

Durée	40 heures
Public cible	Ouvriers Techniciens et responsable de laboratoire dans une industrie de transformation agro-alimentaire Chefs de production et responsables d'hygiène Auditeurs en sécurité alimentaire
Prérequis	<ul style="list-style-type: none">▪ Notions fondamentales sur les normes, hygiène et sécurité alimentaire.▪ Bonne capacité d'analyse.▪ Bonne pratique des outils de mesures.▪ Sens aigu sur les détails, rigueur et organisation.
Modalité pédagogique	Formation en présentiel
Objectifs de la formation	
<ul style="list-style-type: none">▪ Connaître l'importance des bonnes pratiques en laboratoire dans l'agroalimentaire.▪ Connaître les principes fondamentaux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire en laboratoire.	
Détails du programme	
<p>La durée est fournie à titre indicatif mais le prestataire peut ajuster en fonction de l'objectif de la formation et les attentes des bénéficiaires</p>	
MODULES THÉORIQUES	
Module 1 : Introduction aux bonnes pratiques en laboratoire	
<ul style="list-style-type: none">• Définition des bonnes pratiques et enjeux de la sécurité alimentaire.• Les principales normes et réglementations en vigueur (codex Alimentarius, ISO 17025, HACCP...)	
Module 2 : Les principes de base des principales normes	
<ul style="list-style-type: none">• ISO 17025 sur la compétence des laboratoires d'étalonnages et de tests.• Codex Alimentaires et son application dans les laboratoires agroalimentaires.• La gestion des risques alimentaires et l'application des principes HACCP.	
MODULES PRATIQUES	
Module 3 : Gestion de l'Hygiène et de la Sécurité en laboratoire	
<ul style="list-style-type: none">• Conditions d'hygiène et de sécurité en laboratoire : zone propre et zone contaminée.	

- Equipements de protection individuelle (EPI) : tenues de laboratoire, gants, masques ; lunettes...
- Désinfection et stérilisation des équipements et surfaces.
- Gestion des déchets et risques biologiques : tri, élimination des déchets, gestion des produits chimiques.
- Contrôle de la qualité de l'air et gestion des conditions climatiques dans le laboratoire.

Module 5 : Évaluation finale et certification interne

- Test théorique (QCM et cas pratiques)
- Test pratique (manœuvres et exercices en conditions réelles)
- Débriefing et conseils pour amélioration

Méthodologie pédagogique	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Exposé théorique ▪ Partage de connaissances ▪ Etudes de cas ▪ Travaux pratique et simulation ▪ Evaluation continue
Modalité d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tests ou exercice ▪ Mise en situation réelle ou simulation ▪ Exercice pratique ▪ Question réponse
Livrables attendus du prestataire de formation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rapport technique de formation ▪ Fiche de présence des participants ▪ Fiche pratique ▪ Fiche d'évaluation à chaud des participants ▪ Certificat ou Attestation
Critères de sélection de prestataire	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formateur expérimentée dans le domaine de la transformation agroalimentaire. ▪ Exigence pointue en termes de bonnes pratiques. ▪ Approche pédagogique approprié. ▪ Support de formation de qualité.